70e Année. T. 139. N° 9-10 1-8 Mars 1953

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

## ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

MAR 1953
COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE

DIRECTION

—

**G. BUCHET** **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture et des Ecoles régionales d'Agriculture,

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la Recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

et avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

**Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole**

# LE PROGRÈS AGRICOLE

## PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

**PRIX DE L'ABONNEMENT**

**UN AN :** FRANCE : **1100 Frs** — PAYS ÉTRANGERS : **1500 Frs**

**LE NUMÉRO : 40 FRANCS**

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

**ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE**

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE**

**1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER**

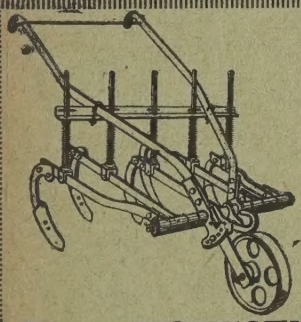
C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

MACCLESFIELD
Soc. An. LA CORNUBIA
BORDEAUX

BOUILLIE
# MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Soc. An. "La CORNUBIA" 15, allées de Chartres, BORDEAUX



## Cultivateur "MINERVA"

**Brevet 817-243**

**à dents Indépendantes**

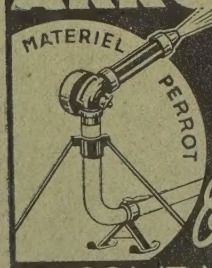
*Chaque dent travaille indépendamment du bâti*
*Plus de dents cassées — Stabilité totale*
*Moindre fatigue pour le conducteur*
*C'est l'appareil du viticulteur moderne*

Deux largeurs : **0,75** et **0,55 cm.**

**Pierre MONESTIER, Constr., Castelnaudary (Aude), T. 2-88**

Pour faire connaître notre cultivateur dans les régions où il n'est pas connu, nous livrerons aux premiers acheteurs : CENT cultivateurs « MINERVA » au prix IMBATTABLE de :

**8.500 francs**




# ARROSAGE PAR PLUIE

TOUTES SUPERFICIES

**VIGNES CHAMPS**
JARDINS PELOUSES

*Excédent de récolte: 30 à 100%*

ETUDES SUR DEMANDE

**Ste COMPAN Fres MONTPELLIER** TEL.: 46.06 46.07

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

70me — No 9-10 1-8 Mars 1953

# LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE

**J. Branas.** — *Chronique*. — Sur le projet gouvernemental d'orientation de la production viticole. . . . . 113
**N.** — Distinctions. . . . . 118
**L. Levadoux.** — Remarques sur les origines du vignoble bordelais. . . . 118
**P. Huglin.** — Remarques sur les fongicides organiques expérimentés dans les vignobles alsaciens au cours de l'année 1952. . . . . 123
**Bruni-Bruno.** — Les Madeleines blanches et la Madeleine angevine. . . 126
**Roger Lacombe.** — Le Salon de la machine agricole va fêter son vingt-cinquième anniverasire. . . . . 127
*Chronique du Machinisme*. — **N.** — Normalisation internationale. Machines agricoles. . . . . 131
**André Prax.** — La nouvelle réglementation des allocations familiales agricoles. Recensement et contrôle des assujettis. . . . . 135
**R. Guillot.** — Essai provisoire de synonymie des cépages du Centre-Est. 137
**J. Vercier.** — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Reine des Reinettes (aux annonces).
*Partie officielle*. — *Informations*. — *Bibliographies*.
Bulletin commercial. — Bulletin météorologique.

## CHRONIQUE

### Sur le projet gouvernemental d'orientation de la production viticole

La lecture de certains journaux quotidiens a appris aux vignerons que le Conseil des Ministres avait approuvé le projet de loi, préparé par le Ministre de l'Agriculture, en vue d'organiser sur des bases nouvelles la production viticole française.

Si l'on en juge par les réactions qui ont suivi, il n'est pas excessif de taxer ce projet d'impopularité. Au nombre de ces réactions défavorables figurent notamment celle du Groupe viticole du Conseil de la République et celle des Associations viticoles elles-mêmes qui, par M. Martin, ont cru devoir rappeler au Gouvernement les objectifs immédiats de leurs revendications. Ces réactions manquent à peu près également de propositions constructives ; on ne peut en effet compter pour telles les dispositions encore bien imprécises tendant à créer un Institut national des vins de consommation courante. Nous croyons savoir que le premier projet, établi par le président Le Roy, a été abandonné au profit d'un second, rédigé par le docteur Desnoyers. Sur ce sujet comme sur quelques autres l'accord des Syndicats de vignerons paraît difficilement réalisable.

Comme le Ministre de l'Agriculture n'a pas abandonné le projet établi par ses services pour retenir, approuver ou faire sien celui des Associations viticoles, il ne reste à celles-ci que le difficile recours à la voie parlementaire par le canal d'une proposition de loi.

On comprend que ce projet d'Institut des vins de consommation courante puisse rallier des tendances opposées. Ceux qui, tout en approuvant le projet gouvernemental, sont convaincus de la difficulté, sinon de l'impossibilité de le faire accepter par l'Assemblée nationale, comptent qu'un texte législatif très court offrira le double avantage de ne susciter qu'une faible opposition tout en permettant cependant de promouvoir, au cours de son application, les dispositions essentielles du projet gouvernemental lui-même ; les autres, faisant contre mauvaise fortune bon cœur, se donnent au contraire le ton d'approuver les principes tout en se promettant d'en rendre l'application inefficace.

Cette habileté, et quelques autres causes, empêchent les organisations professionnelles de présenter au Gouvernement et au Parlement les mesures justes, précises et efficaces que l'on s'accorde à souhaiter. Il est peu probable que cette situation se modifie notablement dans un proche avenir.

En face de ces divisions, le Ministre de l'Agriculture a montré quelque ténacité ; cependant, les projets impopulaires qui ne s'imposent pas avec évidence à la majorité de l'opinion publique, ce qui est bien le cas du projet gouvernemental, sont assez rarement soutenus avec autant de continuité. Rien n'autorise à croire que ce projet ait pour seul objet d'opposer simplement aux divisions professionnelles une solution gouvernementale destinée à rester toute théorique ; il est probable que l'Assemblée sera appelée à le discuter.

*
**

Le texte qui a été publié n'est peut-être pas le texte officiel et n'est certainement pas dans sa forme définitive. Aussi bien semble-t-il prématuré de le donner ici ; toutefois, certaines de ses dispositions qui ont des chances d'être conservées méritent un court commentaire.

Selon l'article 23, « toutes dispositions législatives et réglementaires concernant la production viticole et l'assainissement du marché du vin qui ne sont pas contraires aux dispositions de la présente loi demeureront en vigueur ».

D'un autre côté, l'article 19 et l'article 21 semblent laisser au Gouvernement, compte tenu des dispositions générales du projet, le soin de fixer par décret les conditions de l'échelonnement et celles de la distillation obligatoire. Or, le Code du Vin actuelle-

ment en vigueur n'a pas manqué de tenir compte du volume des récoltes de chaque déclarant pour effectuer les mêmes opérations ; on peut supposer qu'en accordant un régime de faveur aux petits exploitants — malheureusement assimilés par le Code aux petits déclarants — le législateur avait voulu servir la petite propriété foncière et peut-être l'exploitation viticole familiale.

On voudrait recevoir l'assurance que cette nécessité n'a pas échappé au rédacteur du nouveau texte. Pour si grands que paraissent aux yeux des techniciens les défauts de l'exploitation familiale, ils ne sont certainement pas suffisants pour engager la viticulture métropolitaine dans une voie qui paraît sans autre issue que la transformation en salariés d'un grand nombre de petits vignerons. Or, il n'en serait pas autrement si les dispositions dites « sociales » du Code du Vin venaient à disparaître, car dans l'ensemble des dépenses imposées à chaque exploitant la part des charges familiales varie avec la superficie de l'exploitation : très grande chez les petits propriétaires fonciers, elle devient très faible et négligeable chez les viticulteurs qui déclarent une récolte importante.

En conséquence, si les dispositions nouvelles, qui accordent des avantages aux petits vignerons des coteaux cultivant de bons cépages voyaient leurs effets compensés jusqu'à l'annulation par l'abandon des mesures « sociales » favorables à l'exploitation familiale, elles serviraient la grande exploitation de vignobles de coteaux, laquelle n'est pas située dans la Métropole, mais bien en Algérie.

***

Nous avons ici-même et à plusieurs reprises montré les différences très sensibles des résultats obtenus avec la culture de la vigne selon les milieux naturels (plaine ou coteau), le type de l'exploitation (monoculture ou polyculture), sa superficie (charges familiales) et les cépages cultivés eux-mêmes. Si le projet gouvernemental avait pour objectif la péréquation approximative des revenus entre des exploitants inégalement traités par la nature et plus ou moins soucieux de la qualité des produits, il devrait encore tenir compte d'une autre cause d'inégalité.

Il semble difficile d'admettre l'égalité des charges de deux exploitations viticoles semblables séparées par la mer Méditerranée ; on s'imagine que, pour diverses raisons, l'exploitation algérienne se trouve favorisée.

Or, comme on le sait, le projet gouvernemental crée « un titre représentatif de droit de plantation » qui peut être transféré dans certaines conditions. Pour aussi désireux encore que soient les techniciens de voir la production de vin de qualité bénéficier

d'avantages substantiels, ils ne considèrent pas qu'il soit juste et raisonnable d'appliquer les principes voulus à deux domaines économiquement et socialement aussi différents que la Métropole peut l'être de l'Algérie, sans opposer aux transferts de droits de plantation des conditions qui en limitent la portée.

*
**

Le cas particulier des vignerons qui ont procédé, depuis le 1er octobre 1931, à des arrachages volontaires en vue de bénéficier des avantages que leur accorde le Code du Vin lorsqu'une distillation obligatoire est décidée, mérite un court examen.

Il serait imposé à ces vignerons de procéder à la replantation dans un délai de cinq ans, faute de quoi ces droits de plantation, qui ne sont pas cessibles ni transférables, deviendraient caducs. Il est peu contestable que des replantations seraient ainsi accélérées, ce qui n'est pas économiquement souhaitable. D'un autre côté, les vignerons atteints par cette mesure se trouvent placés devant un problème technique irrésoluble lorsque l'arrachage a été effectué en vue de laisser « au repos » une terre qui a porté une vigne dégénérée, ce qui est indispensable pour l'assainir et ce qui doit durer dix à douze ans. Comme on me met en cause à ce sujet, je me permets d'observer que cet argument commode ne vaut pas pour les arrachages effectués avant qu'ait été formulée cette recommandation technique, qui n'est d'ailleurs que bien rarement à l'origine des arrachages effectués depuis qu'elle est connue.

Les mêmes excipent de la difficulté qu'ils éprouvent à se procurer la quantité nécessaire de plants de vigne sains pour effectuer en cinq années les plantations voulues. Je crois devoir faire remarquer que les efforts que j'ai pu faire pour développer cette production n'ont pas toujours rencontré, et ne rencontrent pas actuellement, au cours de la création d'un établissement central de prémultiplication, au-delà d'un cercle bienveillant, le concours décisif que semblables initiatives paraîtraient devoir trouver.

Au demeurant, il semble bien que l'on ait raison de s'élever contre cette limitation à cinq années de la validité des droits de replantation correspondant à des arrachages effectués depuis le 1er octobre 1931. Il n'y aurait donc que des avantages techniques et économiques à liquider la situation antérieure au cours d'une période plus longue, en quinze ans par exemple.

*
**

La partie du projet gouvernemental qui suscite le plus de commentaires est bien sans aucun doute celle qui vise le partage

des terres à vigne en « zone viticole » et en « zone non viticole ». Personne n'a, jusqu'ici, donné les critères sur lesquels pareil classement pourrait reposer, et sans doute est-ce là une des inconnues, bien que certain préambule laisse entendre qu'il existe des régions, aptes à d'autres cultures, qui portent des vignobles gros producteurs de vins habituellement médiocres, ce qui ne signifie nullement qu'il n'en est pas produit ailleurs d'aussi médiocres et parfois plus mauvais. L'article 1er n'est qu'une confirmation de ce principe auquel, sur la suggestion de M. Paul Coste-Floret, il aurait été ajouté la notion d'aire « traditionnelle » de culture de la vigne.

Si les Commissions prévues ne semblent pas devoir rencontrer de difficultés particulières pour appliquer le premier principe puisqu'elles pourront s'appuyer sur les méthodes déjà retenues en matière de délimitation des A. O. C. et des V. D. Q. S., on imagine qu'elles seront fortement embarrassées par l'amendement suggéré par le Ministre d'Etat. Ce n'est que dans le cas où l'on ferait remonter l'origine de la « tradition » au premier quart du XIXme siècle que l'on se trouverait accorder la doctrine qui inspire l'ensemble du texte avec la tradition.

L'inaptitude à produire un vin de qualité et l'aptitude à d'autres productions rémunératrices caractériseraient donc ces zones à vocation générale redevenues zones à vocation non viticole. On ne peut que louer le rédacteur lorsqu'il offre aux exploitants, en même temps qu'il leur impose des charges nouvelles, une option qui peut être une évasion ; mais on comprend également les réactions des intéressés chez lesquels l'appréhension reste, pour le moment, plus grande que la curiosité.

A vrai dire, celle-ci devrait ne pas négliger le vaste projet d'irrigation du Bas-Languedoc, dont l'étude et la mise au point sont poursuivies sans faiblir par le Commissariat général du Plan. Cette réalisation serait évidemment de nature à favoriser certaines conversions.

Certes, il ne suffira probablement pas d'offrir à nombre d'exploitants actuellement vignerons la perspective d'autres cultures plus rémunératrices pour les inciter à abandonner la vigne, car celle-ci supporte assez bien que celui qui l'exploite ne s'en occupe que de loin ; et elle attache fortement ceux qui s'en occupent de près.

*
**

Le système que l'on cherche à établir soulève donc une foule de problèmes. Nous pensons que des dispositions inspirées par des tendances moins libérales auraient organisé plus sûrement la péréquation des profits entre les vignerons en tenant

compte de l'intérêt collectif qui reste attaché à l'amélioration du vin, sans susciter d'aussi grandes difficultés d'application et sans exiger de bien des exploitants l'option immédiate et aléatoire entre plusieurs systèmes de culture.

J. Branas.

## DISTINCTIONS

Parmi les nouveaux membres élus, nous relevons dans le numéro 18 des Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture :

— Section hors cadre : M. Paul *Garnier*.
— Membre non résidant : M. le professeur *Kuhnholtz-Lordat*.
— Correspondants nationaux :
Section d'économie des animaux : M. Pierre *Jacquot*.
Section d'histoire naturelle agricole : M. Francis *Bugnicourt*.
Section du Génie Rural : M. Jean *Delasnerie*.

Nos très sincères compliments.

## REMARQUES SUR LES ORIGINES DU VIGNOBLE BORDELAIS

M. Dion, professeur au Collège de France, a consacré à la géographie viticole de notre pays une série d'études tout à fait remarquables publiées depuis 1943 sous les auspices de la Société de géographie de Lille (1).

Sa thèse, car il s'agit bien là d'une thèse, peut être résumée en deux mots : dans la genèse, la vie et la conservation de nos crus viticoles, le rôle de l'homme est primordial, celui du milieu naturel n'étant que secondaire. Et M. Dion d'étudier avec brio et de mettre en évidence les facteurs commerciaux ou même simplement psychiques qui sont à l'origine du développement de la viticulture de chacune de nos provinces.

Certes, comme dans toutes thèses, nous rencontrons de-ci, de-là, quelques exagérations, bien pardonnables sous la plume de qui veut prouver. M. Dion accuse ses contemporains et même ses prédécesseurs, d'avoir trop négligé le rôle de l'homme en viticulture ; il est normal que, par un juste retour des choses, il lui arrive à son tour d'oublier par trop « l'air, la terre et le complant ».

On peut lui pardonner ses petites inexactitudes, ses omissions, ses conclusions parfois trop rapides pour l'ensemble du travail qu'il a échafaudé et les vues nouvelles et heureuses qu'il nous apporte. La

(1) *La Revue des deux Mondes*, n° du 15 oct. 1952 : 672-685.

critique minutieuse de son œuvre mérite d'être faite, mais ne le sera que dans une étude qui reprendra dans le détail les faits qu'il mentionne.

Cependant, abandonnant récemment la publication de travaux doctes et confiés à des revues savantes, M. Dion a cru devoir rechercher par la parole et par l'écrit un public plus vaste. Il va de soi que les mêmes erreurs, les mêmes inexactitudes qui méritaient jusqu'ici notre indulgence reconnaissante, deviennent désormais dangereuses, et cela d'autant plus que celui qui les émet occupe un poste plus élevé et jouit de ce fait d'un plus vaste crédit. La dernière publication de M. Dion consacrée aux origines du vignoble de Bordeaux est de celles qui risquent d'égarer un grand public confiant : elle est aussi de celles où l'auteur, encouragé par le long mutisme des techniciens viticoles, se permet au sujet de l'agronomie en général des réflexions qui ne peuvent pas honorer celui qui les formule.

Notre Maître G. K.-L. a déjà fait paraître ici même (2) les réflexions que la lecture de l'article de M. Dion lui avait inspirées, mais confiant dans l'érudition de ce dernier il concluait en le remerciant des précisions extra-agronomiques qu'apportait cet article.

M'excuserez-vous mon Maître vénéré, qui nous avez initiés jadis aux sciences exactes et à l'amour de notre travail, si, moins sage que vous, je me permets de sortir de mon étroite spécialité pour devenir — un court instant — philologue.

M. Dion lui-même, en entrant délibérément dans l'arène viticole, nous montre par son propre exemple que les disciplines ne sont pas des lices closes et puisqu'il admet qu'un professeur au Collège de France puisse s'occuper de questions viticoles, je pense qu'il admettra bien volontiers qu'un technicien de la viticulture puisse ne pas accepter les conclusions de l'historien.

Laissant de côté donc certaines considérations sur le chêne-vert, qui, à lire les origines du vignoble bordelais, serait propre en Aquitaine à la région de Gaillac et renvoyant pour tout ce qui concerne la valeur viticole des Graves ou des terres similaires aux traités modernes de viticulture, je m'attacherai ici à un seul point : celui de l'origine des cépages qui ont présidé à la naissance de la viticulture dans les Gaules, et plus particulièrement en Bordelais.

J'ai déjà souligné, à plusieurs reprises (3), l'intérêt que présentent les recherches de géoampélographie historique, dont nous attendons la solution plus ou moins rapide de nombreux problèmes d'ampélographie taxonomique ou simplement descriptive. Les recherches que je poursuis dans cet ordre d'idées depuis de nombreuses années m'ont persuadé, par contre, des difficultés infinies que nous rencontrons dans cette voie et du peu d'appui que nous pouvons attendre des anciens. Il suffit de voir encore aujourd'hui la fragilité des essais ampélographiques pour mettre en doute à peu près systématiquement ce qu'ont pu écrire à

(2) G.K.-L. — Réflexions sur les vins de Bordeaux. *P.A.V.* 1952-II : 343-347.

(3) L. Levadoux. — Cf. *Progrès agricole et viticole* 1948-I, 68me Congrès de l'Association « Avancement des Sciences », Clermont 1950 : 127-128, *Agriculture*, nº 123, avril 1951 : III.

ce sujet des auteurs qui étaient loin de posséder, sur le même sujet, les moyens d'investigation qui sont actuellement les nôtres.

Notons aussi que le peu de confiance qu'avaient les agronomes latins dans la stabilité des variétés cultivées devait les empêcher, eux et leur successeurs du Moyen âge et des temps modernes, d'entreprendre réellement des travaux d'ampélographie descriptive (cf. Roy-Chevrier : *Ampélographie rétrospective*, Paris 1900 : 5).

L'encépagement du monde viticole antique ne devait pas être moins touffu que le nôtre et chacun connaît à ce sujet les vers désabusés du poète de Mantoue.

Les listes descriptives de Columelle et de Pline ne peuvent donc être considérées ni comme très sûres, ni comme exhaustives. Les érudits de toutes les époques s'en sont cependant emparés avec fougue pour en tirer les affirmations les plus diverses et les plus saugrenues. La *Vitis biturica* n'a pas échappé à la fantaisie des commentateurs. Le malheur a voulu qu'il existât en Gaule deux tribus homonymes : les *bituriges vivisci* en bordelais et les *bituriges cubi* qui ont laissé leur nom à la province de Berry. Pour les besoins de la cause et sans aucune preuve, les auteurs ont vu dans la Biturica tantôt une vigne bordelaise, tantôt un cépage berrichon. En général, la première opinion a été défendue par des Bordelais. Elie Vinet (1509-1587) par exemple, alors que Charles Estienne, J. Bauhin et le Cte Odart y voient tour à tour divers cépages du Centre de la France. Sans aucune preuve supplémentaire M. Dion embrasse la première opinion et écrit doctoralement : « La vigne *biturica*, qui est non point la « vigne de Bourges », comme le pensait Charles Estienne en 1537, mais bien la vigne de Bordeaux »...

En vérité M. Dion croit bien avoir, sinon une preuve, du moins un début de preuve quand il parle, quelques pages plus loin, du « noble *Cabernet*... qui pourrait être un descendant de l'antique Biturica, dont il porterait même le nom dans le langage populaire local, comme le pensent plusieurs auteurs. On l'appelle, en effet, *Vidure*, nom qu'Adrien Valois dans sa *Notitia Galliarum* (1675) considère comme dérivé du Biturica ».

Remercions le professeur Dion d'être, cette fois-ci, moins catégorique. Remarquons cependant qu'on n'a pas le droit de présenter, même dubitativement, une chose fausse et d'aller chercher ses étymologies chez un auteur du XVII^me^ siècle pour étayer, même de loin, une affirmation sans fondement.

Reconnaissons à la décharge de M. Dion qu'il n'est pas le premier à avoir repris l'opinion de Valois, toute une lignée d'auteurs bordelais enthousiastes l'a faite sienne ; l'amour national leur a fait accepter sans autre forme de procès une étymologie sans valeur.

Agacé par cette opinion erronée, je m'en étais ouvert, il y a deux ans, au plus éminent de nos linguistes actuels, qui ne fit que confirmer mon opinion : ni en français, ni en langue d'oc et quelle que soit l'accentuation qu'on veuille lui supposer, le mot « biturica » ne peut donner « vidure ». Les lecteurs curieux de cette question liront avec fruit le chapitre consacré à Bourges et au Berry dans la Toponymie française d'Albert Dauzat.

La langue vulgaire, par contre, nous propose tout de suite une autre étymologie « bit duro », en Gascon cela veut dire : « vigne dure » ce qui s'entend de soi-même pour un tailleur de vigne qui connaît la dureté du sarment de Cabernet et cela est si vrai que qui dit « Biduro », en patois traduit par « vigne dure » en français, et c'est ainsi que M. de Secondat, fils du grand Montesquieu, écrit tout naturellement dans ses mémoires sur l'Histoire naturelle du chêne... sur la culture de la vigne, etc... (1785), p. 67 : « Carmenet du Médoc, petite vigne dure des Graves ». Cette image n'est pas propre aux Bordelais ; de Nîmes à Carcassonne tous les vignerons connaissent les « bois durs » et l'île d'Elbe cultive notre Carignan sous le nom de « Legno duro ».

Cela ne veut pas dire que les noms cités par les agronomes latins n'aient jamais laissé de trace. Le Bumastus ou Bumamma se retrouve encore en Italie méridionale où la tradition grecque ne s'est jamais complètement éteinte. Et M. Aebischer, professeur à l'Université de Lausanne, a montré récemment (4) que les noms de l'Aminea, de la Rhaetica, de l'Helvina et de la Duracina, vivent encore dans l'onomastique ampélographique de la Suisse romande, rien par contre ne permet de reconnaître dans l'Amigne, la Rèze, l'Arvine et la Durize, d'authentiques descendants des formes décrites par Pline et Columelle.

Cependant, muni de cette assurance que la biturica est bien un cépage bordelais, le professeur Dion va en rechercher son origine : « La nouvelle vigne », écrit-il, « fut... chez les Bituriges, *arcessita* (Columelle III, 9) importée récemment et de régions très lointaines ». Il est peut-être utile de replacer le mot « *arcessita* » dans l'ensemble du texte où Columelle étudiant la fécondité des vignes *amineae*, cépages spécifiquement italiens, ajoute : « si faecunditas amineis defuisset, quas plerumque solas antiquis noverant ? nisi putamus ea quae nuper, ac modo plane longinquis regionibus accersita notitiae nostrae sunt tradita. biturici generis, aut basilici vineta eos coluisse, cum vetustissimas quasque vineas adhuc extimemus amineas ». Aucun doute ne subsiste, à simple lecture. Columelle fait allusion ici à l'introduction de la Biturica en Italie et non chez les Bituriges.

M. Dion semble en avoir un vague pressentiment quelques lignes après, quand, cherchant à préciser ces régions lointaines, il ajoute : « elles étaient autres évidemment que le pays bordelais » et de se lancer dans une série de considérations cherchant à prouver que pour les Romains le Bordelais était « une des régions atlantiques les plus rapprochées ».

Il n'est d'ailleurs pas en peine pour trouver cette fameuse région éloignée ; « Columelle cependant », écrit-il, « indique une direction à nos recherches en nous révélant que ce Biturica, nouvellement ajouté à la nomenclature romaine des cépages, était connu en Espagne sous plusieurs variétés dont l'une portait dans ce pays le nom populaire de Cocolubis ». Suivent des réflexions sur l'éloignement de l'Espagne occidentale bien que nulle mention de Columelle, qui d'ailleurs était Espagnol, ne nous permette de localiser dans telle ou telle partie de l'Espagne le fameux Cocolubis.

(4) Paul Aebischer. — Les noms de trois vieux cépages valaisans : l'arvine, la rèze et la durize. *Vox Romanica* II (1937) : 61-76.

Voyons d'abord le texte de l'agronome latin qui, après avoir décrit les meilleurs cépages de table et de cuve, ajoute : « Possunt tamen etiam secundae notae vites proventu et ubertate commendari, qualis est Biturica, qualis Basilica, quarum minorem cocolubem vocant hispani » (Columelle, III, II).

Le texte est évidemment assez confus et avec un peu de bonne volonté il est facile d'en tirer tout ce qu'on veut. C'est ainsi que Saboureux de la Bonnetterie dont l'excellente traduction est reproduite dans l'édition de Nisard des « Agronomes latins » s'en tire par une interpolation « Parmi les vignes de second ordre », traduit-il, « il en est de recommandable par leur produit et leur fécondité, par exemple la Biturica et la Basilica, *qui se divise en deux espèces,* à la plus petite desquelles, les Espagnols donnent le nom de Cocolubis ». Ce « qui se divise en deux espèces » vient à point pour éclairer le sens général, le malheur c'est qu'il est purement gratuit. L'interprétation contraire, celle de M. Dion et de Saint-Isidore de Séville pour qui Biturica = Basilica = Cocolubis, n'est pas plus évidente. Devant un texte confus, il importe donc de faire appel à une autre autorité contemporaine, celle de Pline qui distingue très nettement la Biturica de la Basilica (cf. Pline, Liv. XIV, cap. IV) lorsqu'il écrit : « Les autres vignes n'ont pas de renom, quelquefois cependant, grâce au ciel et au sol, les vins se conservent, par exemple, les vins de la vigne Fecenia et ceux de la Biturica ».

Et ce n'est que vingt-cinq lignes plus loin, et après avoir parlé de plusieurs autres cépages, tels que la Visula, les Helvolae et les Preciae, que Pline nous parle en ces termes de la Basilica : « Les habitants de Dyrrachium (l'actuelle Durazzo) célèbrent la Basilica qu'en Espagne on nomme « Cocolubis ».

Certes, Pline n'était surtout qu'un habile compilateur qui vraisemblablement s'inspirait de Columelle, mais son interprétation présente pour nous un grand intérêt ; c'est elle qui doit avoir inspiré Bauhin et Saboureux, en tout cas son témoignage est trop important pour que nous puissions admettre avec M. Dion que la Biturica est originaire d'Espagne occidentale.

En définitive, il ne reste plus rien de la démonstration de M. le professeur Dion, les arguments dont il se sert sont trop frêles pour arriver à relier les deux extrémités d'une chaîne qui débute au Cocolubis pour aboutir au Cabernet. Et, soit dit en passant, c'est infiniment regrettable. Dans les travaux que nous poursuivons sur l'origine des cépages du Bassin aquitain, il nous serait agréable d'avoir enfin un fil conducteur qui nous permît de dévider un écheveau particulièrement intriqué, et dans l'impossibilité où nous nous trouvons de tirer des textes anciens la moindre certitude et même la moindre hypothèse valable, c'est au lent dépouillement de ce magnifique dossier vivant qui s'appelle l'encépagement de nos provinces que nous sommes obligés de nous adresser.

L. Levadoux.

# REMARQUES SUR LES FONGICIDES ORGANIQUES

## EXPÉRIMENTÉS

## DANS LES VIGNOBLES ALSACIENS AU COURS DE L'ANNÉE 1952

Parallèlement aux essais entrepris dans les diverses régions viticoles de notre pays, la Station de Recherches viticoles et œnologiques de Colmar a procédé, cette année, à l'expérimentation des nouveaux produits anticryptogamiques organiques S.R. 406 et Dithane 7-78, comparés avec la bouillie bordelaise, dans son domaine de Ribeauvillé (Haut-Rhin). En vue de permettre une confrontation commune des résultats, notre essai a été établi sur les mêmes bases que celui du laboratoire de Recherches viticoles de Montpellier : dispositif en blocs (au nombre de 3). Le cépage utilisé a été le Chasselas. Les produits ont été employés aux concentrations suivantes :

Bouillie bordelaise à 1 %, 2 % et 4 %.
S.R. 406 à 0,5 %, 1 % et 2 %
Dithane 7-78 à 0,15 %, 0,30 % et 0,60 %.

Disons tout de suite que le mildiou a fait pratiquement défaut dans l'Est de la France, il nous est donc impossible d'apporter la moindre contribution au problème de l'efficacité de ces nouveaux fongicides contre le mildiou de la vigne. Par contre nous avons pu faire un certain nombre d'observations non dénuées d'intérêt.

*I. — Action sur le feuillage des vignes traitées.*

A la suite de la détection de quelques taches primaires de mildiou et au cours de la période de croissance de la vigne on a effectué trois traitements. Une quatrième pulvérisation a été faite après la grêle de juillet. Le feuillage de l'ensemble du champ d'expérience est demeuré sain. Dans les parcelles traitées au S.R. 406 et au Dithane 7-78, le jaunissement automnal du feuillage s'est manifesté une quinzaine de jours avant celui des souches traitées à la bouillie bordelaise, surtout aux fortes concentrations.

*II. — Action sur l'oïdium.*

On sait depuis très longtemps que les produits cupriques ont une certaine efficacité contre cette maladie. Vers l'arrière saison, lorsque la température relativement basse limite la virulence du champignon, de sorte que des soufrages proprement dits ne sont plus indispensables, la présence de cuivre sur le feuillage suffit à limiter ses dégâts. Cet aspect de la question est important pour les viticulteurs alsaciens, car :

*a)* Les cépages cultivés en Alsace sont, dans l'ensemble, très sensibles à l'oïdium. Les dégâts qui lui sont imputables sont souvent plus graves que ceux causés par le mildiou.

*b)* Nous nous trouvons dans un vignoble situé près de la limite de la culture de la vigne. Au cours de l'été on ne dispose pas d'excès thermique comme dans le midi, durant l'hiver il n'est pas rare d'enregistrer des températures de — 20° C. Dans ces conditions rien ne doit

être négligé pour que le feuillage travaille le plus longtemps possible à l'automne afin que les souches atteignent un aoûtement maximum.

Début octobre il a été procédé à l'évaluation des dégâts d'oïdium sur le feuillage des souches expérimentées.

Note 0 : feuillage indemne d'oïdium.

Note 5 : très forte attaque d'oïdium.

Les résultats de ce contrôle sont consignés dans le tableau I.

TABLEAU I

| Traitements | Notation des dégâts | | |
|---|---|---|---|
| | I | II | III |
| 1. Bouillie bordelaise 4 %. . . . | 2 | 0 | 1 |
| 2. Bouillie bordelaise 2 %. . . . | 1 | 0 | 2 |
| 3. Bouillie bordelaise 1 %. . . . | 1 | 1 | 1 |
| 4. Dithane 7-78 0,6 %. . . . . | 3 | 3 | 3 |
| 5. Dithane 7-78 0,3 %. . . . . | 3 | 3 | 3 |
| 6. Dithane 7-78 0,15 %. . . . . | 4 | 4 | 2 |
| 7. S.R. 406 2 %. . . . . | 2 | 2 | 1 |
| 8. S.R. 406 1 %. . . . . | 2 | 2 | 2 |
| 9. S.R. 406 0,5 %. . . . . | 3 | 2 | 3 |

L'analyse statistique de ces chiffres montre que l'efficacité de la bouillie bordelaise à l'égard de l'oïdium est significativement supérieure aux trois concentrations, à celle des deux autres fougicides. Cependant l'action du S.R. 406 aux concentrations de 2 % et 1 % est encore significativement meilleure à celle obtenue par S.R. 406 à 0,5 % et les trois concentrations de Dithane 7-78. Il reste à savoir s'il s'agit là d'une réelle différence d'efficacité entre la bouillie bordelaise d'une part et S.R. 406 et Dithane 7-78 d'autre part, ou tout simplement d'une durée d'efficacité beaucoup plus longue de la bouillie bordelaise par rapport aux deux autres produits.

*III. — Action sur la pourriture pédonculaire (Botrytis Cinerea).*

La pourriture noble et la pourriture grise sont les manifestations les plus connues de ce champignon. Dans les différents vignobles de la vallée du Rhin où les conditions atmosphériques de la période qui précède les vendanges (fin septembre-octobre) semblent lui être particulièrement favorables, le *Botrytis* occasionne fréquemment une pourriture des pédoncules des raisins. Les cépages les plus sensibles à cette affection sont le Gewürztraminer et le Riesling. Il arrive que plus de 50 % des grappes soient atteintes et que, tout particulièrement chez le Riesling, les raisins tombent à terre occasionnant des pertes souvent très importantes. L'efficacité des divers fongicides connus a, jusqu'ici, été nettement insuffisante pour justifier une lutte spécifique contre la pourriture pédonculaire. Comme pour la pourriture grise, la lutte contre les vers de la grappe est ici également le meilleur moyen pour limiter les dégâts du Botrytis.

En vue de se rendre compte si les nouveaux produits anticryptogamiques possédaient une action contre ce champignon il a été procédé à un essai de traitement sur Gewürztraminer à Ribeauvillé. Les

produits suivants ont été utilisés : bouillie bordelaise à 1 %, oxychlorure de cuivre micronisé à 0,5 %, Dithane 7-78 à 0,5 %, S.R. 406 à 1 %. Dans chacun des trois blocs constitués une parcelle n'a pas reçu de traitement. La pulvérisation a été appliquée sur les grappes à l'aide de jets révolvers début septembre, environ 6 semaines avant les vendanges. A cette époque la maladie n'avait pas encore fait son apparition. Le contrôle de l'essai a eu lieu début octobre. Les dégâts exprimés en pourcentages de grappes atteintes de pourriture pédonculaire par parcelle sont consignés dans le tableau II.

TABLEAU II

| Traitements | % de grappes atteintes | | |
|---|---|---|---|
| | I | II | III |
| 1. Dithane 7-78 0,5 %. . . . . | 13,4 | 6,2 | 16,8 |
| 2. S.R. 406 1 %. . . . . | 4,8 | 4,1 | 9,4 |
| 3. Oxychlorure de Cu 0,5 %. . | 15,8 | 6,5 | 11,0 |
| 4. Bouillie bordelaise 1 %. . | 7,8 | 6,4 | 19,3 |
| 5. Témoin non traité. . . . . | 15,9 | 11,2 | 26,3 |

L'analyse de ces résultats montre que la bouillie bordelaise à 1 %, l'oxychlorure de cuivre à 0,5 % et, à un degré légèrement moindre, le Dithane 7-78 à 0,5 % ont une action significative sur le développement de la pourriture pédonculaire. Le S.R. 406 à 1 % possède une efficacité encore accrue, elle est significativement distincte du groupe des trois autres fongicides.

Dans l'essai entrepris la diminution des grappes atteintes par rapport au témoin non traité a été :

— d'environ 30 % pour la bouillie bordelaise, l'oxychlorure de cuivre et Dithane 7-78 ;

— d'environ 60 % pour S.R. 406.

Il importera de se rendre compte si ce dernier produit conservera son avantage au cours d'années où la maladie sévira plus qu'en 1952.

P. Huglin,
Assistant de l'I.N.R.A.
Station de Recherches viticoles
et œnologiques d'Alsace.

**L'Officiel des Marques**

L'édition du premier trimestre, revisée et mise à jour, donne les caractéristiques et prix des châssis, voitures, camions, camionnettes, cars, motocyclettes et tracteurs agricoles, ainsi que les cours des voitures et véhicules industriels d'occasion. C'est le catalogue de la construction mondiale de tous véhicules à moteur.

Envoi franco contre 150 fr. en mandat ou timbres. *L'Officiel des Marques*, 23, rue Truffaut, Paris (17me).

# LES MADELEINES BLANCHES ET LA MADELEINE ANGEVINE

Le Professeur BRANAS, dans les nos 49-50 du 7-14-12 du *Progrès*, a décrit des *Madeleines blanches* qui sont des cépages clones obtenus de semis, et particulièrement la **Madeleine Royale** et la **Madeleine Angevine**, obtenues par MOREAU ROBERT d'Angers, la première en 1845 et la seconde en 1857.

Ces deux variétés décrites par MAS et PULLIAT (1) et par PULLIAT (2) sont-elles bien distinctes par leurs caractères et leurs aptitutdes ?

Dans la description portée dans « Le vignoble » et notamment en ce qui concerne la morphologie de la grappe, on peut avoir l'impression qu'il y a confusion entre les deux *Madeleines*, mais après avoir pris connaissance du livre de PULLIAT qui a écrit au sujet de la *Madeleine Angevine*, page 3 : « Ce qui nous fait croire à cette mauvaise influence de quelques multiplications, c'est que les souches sur lesquelles nous avons vu la *Madeleine Angevine* dès son apparition portaient des raisins bien conformés, sans trace de coulure ni de millerandage, comme en témoigne la grappe qui figure en tête du vignoble »...

Tous les ampélographes ont reconnu les *Madeleines Angevine* et *Royale* citées par M. le Professeur BRANAS ; seul, M. le Professeur PIROVANO, célèbre généticiste italien, continue à confondre la *Madeleine Royale* et la *Madeleine Angevine*, telles que les eut son père en 1903 de la collection BESSON.

Il est difficile d'établir s'il y a eu méprise dans la collection de BESSON ou si l'on était en présence d'un nouveau clone, mais je crois qu'il est nécessaire que l'on mette fin à cette confusion parce que, si la *Madeleine Angevine* n'est pas répandue dans la culture comme raisin de table précoce en raison des deux défauts dont elle est trop souvent atteinte, la coulure et le millerandage, elle a été utilisée pour obtenir, moyennant des croisements ou des semis, de nouvelles variétés ou clones, comme la **Madeleine Céline** de M. GIRAUD, la **Madeleine Oberlin** et la **Madeleine Salomon** qui sont un peu meilleures que la *Madeleine Angevine*.

J'ai semé en 1932 et les années suivantes des pépins de *Madeleine Angevine* fécondée avec du pollen de variétés connues et inconnues et j'ai obtenu plusieurs nouveaux clones ou variétés. Parmi les variétés obtenues de pollen inconnu, je citerai : en 1932, le **n° 9**, précoce, à baies grandes, blanches, ellipsoïdes, *fleurs femelles*, grappes coulardes et le **n° 12**, décrit plus loin. En 1935, le **n° 26**, 2me époque, à baies sphériques, noires, fleurs hermaphrodites, grappes régulières, le **n° 27**, 1re époque, à baies grandes, sphériques, blanches, *fleurs femelles*, grappes coulardes, le **n° 28**, 1re époque, baies sphériques, noires, fleurs hermaphrodites, grappes régulières. En 1936 et les années suivantes, d'autres variétés.

(1) Le vignoble, 1874-75.

(2) Les raisins précoces pour le vin et la table, 1897.

La meilleure a été le n° 12, entrée en production en 1937 et greffée sur les porte-greffes les plus connus. C'est un cépage vigoureux, à fleurs hermaphrodites, grappes moyennes, coniques ou cylindro-coniques, semi-compactes, baies grandes, ellipsoïdes, à très bon goût simple, jaune-doré. Bourgeonnement précoce, mais résistant, production abondante et constante ; très résistant au mildiou et à l'oïdium. C'est la variété qui mûrit la première. Elle s'adapte à tous les systèmes de culture et demande une taille courte.

Par ses caractères et ses aptitudes elle s'apparente à la *Madeleine Angevine*, à la seule différence que, ayant des fleurs hermaphrodites, ses grappes sont régulières. Et, comme a écrit M. Pulliat : « C'est bien, à notre avis, le cépage le plus précieux que nous puissions cultiver dans le centre comme raisin précoce. C'est celui que l'on devrait choisir de préférence dans les pays chauds pour faire les envois de primeurs. Il serait toujours recherché par la beauté de sa grappe et la qualité de son fruit ».

Cette variété s'est répandue dans les diverses régions de l'Italie, spécialement dans la Pouille, et ses raisins commencent à être exportés.

En 1950, quelques boutures ont été importées en France et cette année j'ai eu plusieurs demandes de boutures greffables.

BRUNI BRUNO.
Directeur viticole supérieur, Ancone
de l'Académie italienne de la Vigne et du Vin.

# LE SALON DE LA MACHINE AGRICOLE VA FÊTER SON VINGT-CINQUIÈME ANNIVERSAIRE

Le Salon 1953 présente peu de nouveautés et même celles acceptées par le jury des machines nouvelles qui seront décrites plus loin ne sont que des aménagements, des adaptations. La caractéristique de ce Salon sera, à notre avis, l'adaptation du moteur aux exigences de l'Agriculture. Le moteur n'est plus le roi devant qui on s'incline, il est le moyen pour produire l'énergie à bon marché, mais il n'est qu'un moyen remisé à sa juste place : la seconde. Ce qui compte, c'est l'outil qui fait le travail *agricole*.

Vraiment l'on pense d'abord aux besoins agricoles et l'on ne cherche plus à copier du matériel déjà imaginé pour l'industrie, la manutention ou le transport routier. Le tracteur devient un porte-outils ou une centrale mobile d'énergie qui s'incorpore *dans* la machine. Il ne tracte plus, il porte, il pousse, il actionne, il entraîne. L'industrie du machinisme motorisé crée, elle est majeure, c'est son 25me anniversaire.

Au point de vue organisation, des efforts considérables de publicité et de services ont été tentés. Il faut que chacun, exposants et visiteurs, retire le maximum de services et d'enseignements de ce Salon.

Les tracts, brochures, dépliants, affiches sont nombreux.

Venez à Paris ! répètent 300.000 fois les organisateurs, ils le redisent en quatre langues différentes, ils l'affichent sur des centaines de milliers de murs.

Chaque exposant reçoit un guide très complet et chaque visiteur un catalogue.

Les 800 stands couvrent 6 ha, mais leur visite est facilitée par un service électro-cars et par des renseignements fournis au pavillon d'accueil où des hôtesses de Paris mettront à la disposition du « client », un service d'interprètes, de logement, de transports (S.N.C.F.-Air-France), de correspondances, de banque, une salle de repos, une agence de théâtre, un tabac, une poste...

Nous ne pouvons, avant le Salon, décrire ce que sera cette manifestation ; cependant les constructeurs estimant que leur machine est nouvelle et qui désirent la mettre en valeur, sont invités à la présenter devant un jury spécialisé qui s'est réuni. il y a quelques semaines. Ce jury se compose notamment des Professeurs de Machinisme agricole de l'Enseignement supérieur agricole et nous avons accepté cette année huit machines dont la plupart du reste ne sont pas entièrement nouvelles, mais ont reçu quelques améliorations nouvelles et ingénieuses.

—•—

Les établissements *Bonnel* du Neubourg (Eure) bien connus par leur brabant 1/4 de tour ont présenté deux aménagements sur remorque et sur grue qui nous ont paru non seulement nouveaux, mais intéressants :

1° *Remorque semi-portée* à avant train semi-porteur. Il s'agit de reporter une partie du poids de la remorque sur l'arrière du tracteur et augmenter ainsi son adhérence, ses possibilités et sa stabilité.

Pour cela on fait reposer et appuyer l'avant de la remorque sur un pivot P situé entre l'essieu du train avant et le tracteur.

La position du pivot peut être reculé vers l'essieu de façon que l'on puisse régler la charge supportée par le tracteur et éviter son cabrage. Lorsque le point P est sur la verticale de l'essieu nous avons à faire à une remorque classique, elle peut au besoin être tirée par les chevaux.

Enfin le pivot étant au-dessus du niveau de l'essieu et en avant, a tendance à appuyer de plus en plus sur le tracteur au fur et à mesure que les roues éprouvent de la résistance à avancer et ainsi l'adhérence est en quelque sorte proportionnelle à l'effort du tracteur.

2° *Chargeur à griffes cômmandé par verin à double effet.* — Cette grue est montée sur un chariot très léger, semi porté et fixé en quelques secondes au tracteur qui apporte le contre poids nécessaire aux lourdes charges. Sa nouveauté consiste essentiellement dans le fait que le verin à double effet appuie sur les griffes et les force à entrer dans le fumier malgré un poids très réduit et une manœuvre très douce. L'appareil est conduit par un seul homme, sans aucune fatigue et avec rapidité, car la flèche peut lever et tourner simul-

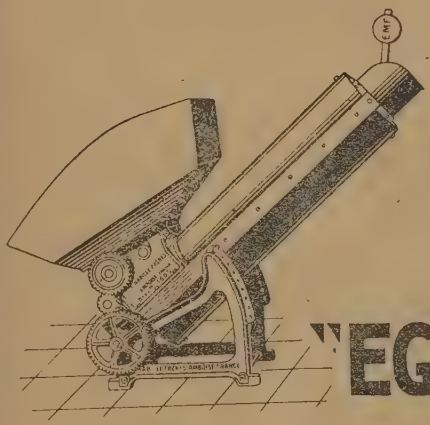
PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000 frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation

en adoptant l'



# "EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

# MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827

# AGRICULTEURS !

**Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement**

*l'explosif agricole* **" FERTILITE "**

**Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats**
**— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —**

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
**Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES**

# VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :

**Selbel : 6905 - 7053 - 8357 - 11.803 - 14 596 ; S.-V. : 12-375, 18-283, 18-315 20-347, 20-365, 20-473, 23-157, etc...**
**Racinés et greffés sur 161-49 et Téléki**
**Porte-greffes racinés : 161-49, T. 5 B B. 44-53, R. 31 et R. 99, etc...**

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

**PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE** Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) **Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR (Drôme)**

Télégramme : **MALOVIGNES-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

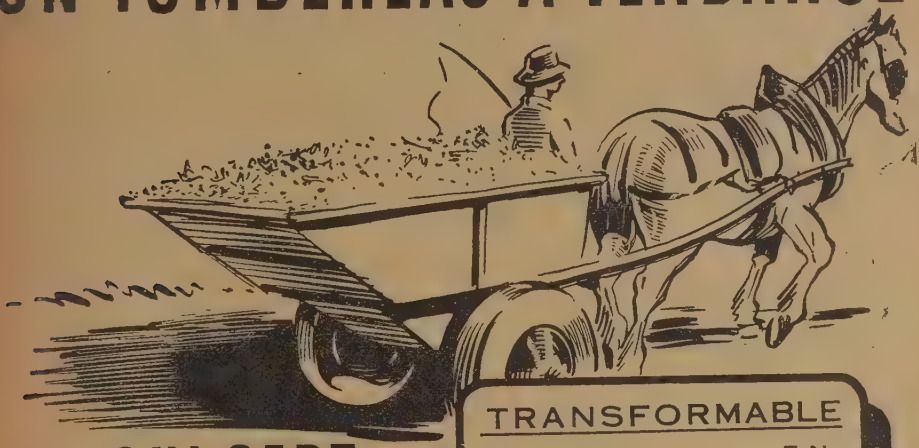
*après un hiver rigoureux*
*Vos Blés ont faim d'Azote*

... N'attendez pas qu'ils jaunissent...

*Nitratez en Février et Mars*

**150 à 250 K de NITRATE DE CHAUX à l'Ha**

# UN TOMBEREAU A VENDANGE

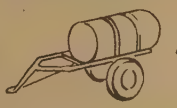


## QUI SERT TOUTE L'ANNÉE

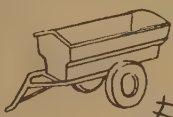
LA BENNE AMOVIBLE EST INTERCHANGEABLE SUR LE CHASSIS STANDARD, AVEC DIVERS EQUIPEMENTS AGRICOLES - TRACTION ANIMALE OU MÉCANIQUE.

**5 MODÈLES**

**TRANSFORMABLE EN**



AFFUT PORTE-TONNEAU



TOMBEREAU AGRICOLE

CHARRETTE FOURRAGÈRE

EN QUELQUES MINUTES ET SANS EFFORT

DEMANDEZ DOCUMENTATION "D·5" A

# C.CHARLET

**OULLINS (RHONE) Tél. : LYON 130-51**

MM. PLAZOL & JAMME, 11, rue Maguelone, MONTPELLIER.
TOUPY SONNIER, 16, avenue Maréchal-Joffre, BEZIERS.
ARNAUD, 36, boulevard Jean-Jaurès, CARCASSONNE.
CHARDOUNAUD, 10, boulevard des Arènes, NIMES.
MOULIAS, rue Verrerie, ARLES-sur-RHONE.

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés.

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

**Pulvérisateurs-Soufreuses**

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus — Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

**Etablissements FERRIER**

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRE GRANULÉ
NITRATE DE SOUDE
NITROPOTASSE
ENGRAIS COMPLEXES
(azote, acide phosphorique, potasse)

Les vignes de table de rapport :
ITALIA, REINE DES VIGNES, DATTIER BEYROUTH, PERLE DE CSABA, Mt HAMBOURG, Mt St-VALLIER 20-473, S. V. 20-365, etc.
HYBRIDES, VINIFERAS DE CUVE,
Boutures, Racinés américains
ARBRES FRUITIERS

**MACLET-BOTTON**

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

Pépinières à ORANGE (Vaucluse)

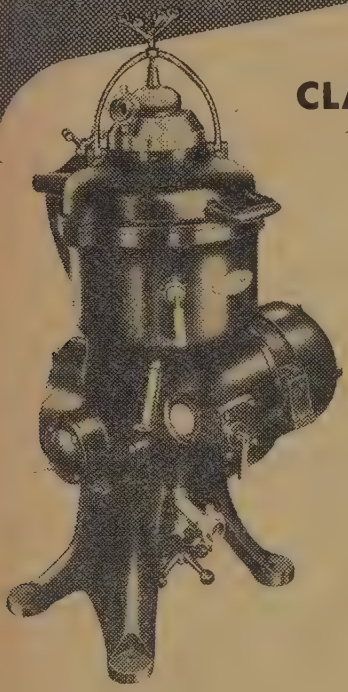
Brochure N° 32 contre 4 timbres de 15 fr.

**TONOL**

DÉPIQUE DÉROUGIT,
DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9e)

# De Laval

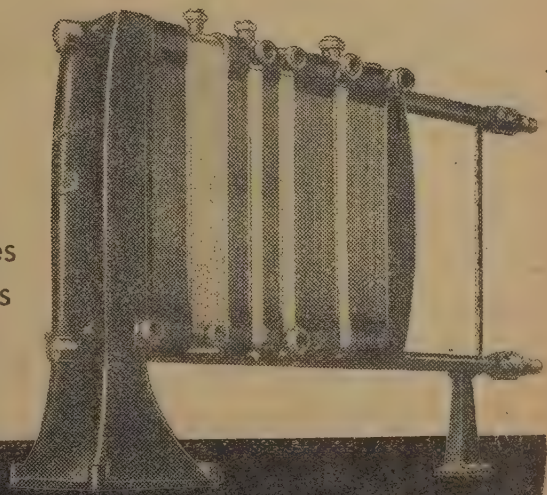


## CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

## RÉFRIGÉRANTS RAPIDES

**Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins**



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S. 61

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V - PARIS-IV^e^ 7, Boulevard Thiers - ALGER

LE CHANTEJOT

**SEMOIRS – DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS**

BREVETÉS

**Le CHANTEJOT pour épandage** { A LA VOLÉE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour **VITICULTURE**

**Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture**

**Ets SIRAGA, Constructeurs – CHATEAUROUX (Indre)**

AGENCE GÉNÉRALE

ALGER – VALENCE – ORAN

POUR AFRIQUE DU NORD

# PÉPINIERES LARGILLIER-SEIBEL

**Route de Marseille — MONTELIMAR (Drôme)**

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

**SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

# COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

Sélectionneur-producteur-grainier N° 10.345

SEMENCES DE PRINTEMPS

**MAIS HYBRIDE**

W. 355 - W. 416 - W. 464

**SORGHO-GRAIN**

S. 40 (Dari nain précoce)

**OLÉAGINEUX**

TOURNESOL

CARTHAME - inerme et Nebraska 6

**FOURRAGES ANNUELS**

VESCE de Printemps de Kabylie

TOURNESOL

SORGHOS sucrés - hâtif Drôme et Rox Orange

Sweet-Sudan Grass

Tél. 309 - 355 - 008 **CASTELNAUDARY** Tél. 309 - 355 - 008

Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion. Le soufre disperse par fusion.

# SULTOX

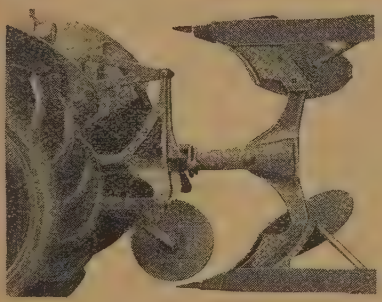
## LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
## CARPENTRAS (Vaucluse)

*Les plus beaux plants de vigne à la source de production*

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
**ALGER :** 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS :** 16, rue d'Angleterre

**Les socs sont chers et s'usent vite FAITES DES ÉCONOMIES et obtenez un meilleur rendement, montez sur votre charrue**



**FORD-FERGUSSON le porte-soc à carrelet**

## "MONESTIER"

Tout acier muni d'un nez amovible donc INUSABLE
30 ans d'expérience, 35.000 en service

*Demandez la plaquette 1952 au constructeur :*

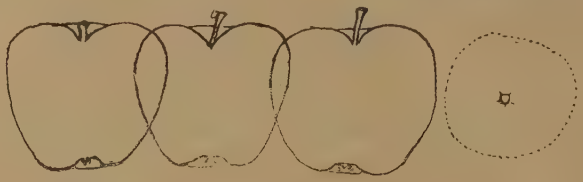
**P. MONESTIER**
**CASTELNAUDARY (Aude)**

## La Maison GENDRE
**à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50**
**vous offre**

**Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,**
**grâce à ses importantes productions**
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

# REINE DES REINETTES

*Maturité :* oct. à fin janv. *Synonymes :* apieen of the pippins, Pearmain doré d'hiver.



**FRUIT.** — Moyen ou assez gros, de forme régulière, arrondi, mais déprimé aux pôles ; attachés par 2 ou 3.

*Epiderme :* lisse, mi-épais, luisant, à fond jaune vif ou orangé, nuancé ou non de fauve, frappé de rose vif, abondamment et finement strié de rouge plus foncé ; lavé de roux autour du pédicelle.

*Pédicelle :* de longueur moyenne, parfois court, renflé à l'extrémité.

*Cuvette du pédicelle :* large et moyennement profonde, à bord uni.

*Cuvette de l'œil :* peu ou moyennement profondé, à bord mamelonné ou non, ridée.

*Œil :* moyen ou grand, ouvert, mais parfois mi-clos.

*Chair :* blanche, rarement jaunâtre, fine, ferme, juteuse, sucrée et agréablement parfumée.

*Pépins :* moyens, mi-plats, peu pointus ; loges moyennes.

*Qualité :* très bonne en général.

**Remarque.** — La qualité est cependant très variable avec les différents terrains. Les plus beaux fruits sont produits sur de petites formes. Ils sont parfois trop abondants et par suite invendables sur des arbres déficients ou insuffisamment fumés.

**ARBRE.** — De vigueur suffisante, mais sans excès, à port très érigé, rapidement et très fertile.

*Rameaux :* peu nombreux, gros, longs, coudés, à mérithalles courts, gris-verdâtre ou cendré, cotonneux. Lenticelles plus ou moins abondantes, grandes, un peu saillantes ; yeux sur-moyens, appliqués, courts.

*Feuilles :* moyennes, ovales, à pointe courte, vert foncé, planes, pétiole court.

*Bouton à fleurs :* petits, ovoïde. Floraison mi-tardive.

**Remarque.** — Les fruits ont une tendance à tomber à partir de septembre d'où la pratique couramment admise de récolter de bonne heure (dès le 10 sept.) les plus beaux fruits, et 10 jours plus tard le restant. Cette variété donne de bons résultats même en montagne. Elle ne résiste que médiocrement au chancre dans les terres fortes et reste sensible aux pucerons y compris le lanigère. Elle est bonne pollinisatrice.

J. VERCIER.

tanément. Des griffes spéciales peuvent s'adapter pour le fourrage, les gadoues, les betteraves.

3° *Hay conditionner.* — Meyer importé par Bergerat, Monnoyeur, 6, rue Christophe-Colomb, Paris (8me). Ce Hay-Macker dont les Américains se servent depuis quelques années a été accepté comme machine nouvellement importée et n'ayant pas été utilisée en France jusqu'à présent.

Le principe en est le suivant : il s'agit d'écraser les plus grosses tiges de fourrages, de légumineuses surtout, pour leur permettre, grâce aux fissures ainsi produites, de sécher beaucoup plus vite et dans un temps sensiblement égal à celui de la dessiccation des feuilles ou folioles.

Ainsi :

1° la durée et les opérations de fanage sont réduites (5, 6, 8 heures suivant la température) et du fourrage coupé le matin est rentré le soir ;

2° les feuilles et petites tiges souvent trop sèches se cassent, s'effeuillent et tombent alors que les tiges sont encore trop humides pour être engrangées : c'est une perte sur la meilleure partie du fourrage. Cette perte est réduite, la valeur du foin meilleure et sa présentation plus appétissante ;

3° les risques dus aux conditions atmosphériques sont réduits.

Fonctionnement : L'herbe se trouve écrasée, laminée entre deux rouleaux métalliques, la pression des rouleaux est réglable. L'appareil peut être faucheur-ramasseur-éclateur ou simplement ramasseur-éclateur. Le foin retombe sur le sol dans une position aérée.

4° *Hayter-Silorator-Harvester.* — Importé par les brevets Pullman, 15, boulevard Dellesert, Paris (16me).

Cet appareil permet de faire en une seule opération le fauchage, le ramassage, la lacération et le chargement du fourrage vert à ensiler ou à déshydrater.

Il est constitué par une faucheuse rotative du genre Hayter Rotary Grass Cutter, tirée, légèrement déportée par le tracteur et entraînée par la prise de force. L'herbe fauchée est ensuite aspirée par le Silorator qui la traite et la lance hachée et lacérée au moyen d'un tuyau muni d'un déflecteur dans une remorque de façon analogue aux forage-harvesters.

Cette machine peut être utilisée pour broyer et éparpiller la paille après moissonneuse-batteuse ou à poste fixe pour ensiler ou préparer les aliments.

5° *Moissonneuse-batteuse. Dhautel-Montarlot.* — La maison de Châtillon-sur-Seine a modifié encore ses types de moissonneuse-batteuses à tracteur intégré ou de moissonneuse-batteuse obtenue en désarticulant un tracteur Ferguson. Suivant la tendance générale de polyvalence des machines agricoles ou de l'utilisation rationnelle de blocs réutilisables pour d'autres travaux, la machine présentée est réalisée par

l'assemblage d'éléments dissociables, modifiables ou pouvant servir isolément.

Elle est composée d'un bloc propulseur, d'un bloc coupe-élévateur, un bloc batteur. Sa polyvalence apparaît lorsqu'elle peut se transformer en ramasseuse-presse automotrice. Ce bloc batteur est remplacé par la presse et peut servir comme batteuse fixe.

6° *Ramasseuse-presse à haute densité* à liage automatique au fil de fer des Etablissements Rousseau, à Orléans.

Cette presse fonctionne avec deux organes seulement : l'ameneur à mouvement sensiblement elliptique et le piston oscillant, travaillant à la façon d'un pendule. Il n'y a ni tasseur, ni élévateur, ni tête de cheval. Le liage est automatique au fil de fer.

7° *Relevage hydraulique de charrues.* — (S.A.M.M.), 12, rue Jules-Bregère, Boulogne-Billancourt (Seine).

Cette pompe imaginée par M. de Raucourt (spécialiste des questions de relevage hydraulique et de pompes désirant appliquer ses connaissances au service de l'Agriculture) est une pompe oscillante à débit variable de 0 à un maximum qui dépend du régime de rotation. Cette pompe peut être à un ou plusieurs cylindres, elle permet d'atteindre une forte pression (pompe à pistons), elle fait corps avec le distributeur qui joue le rôle de distributeur proprement dit, de soupape d'admission et de réglage de débit. Ce débit réglable permet de ne jamais fatiguer la pompe et de réduire son usure. Enfin dans la pompe à cylindre oscillant, l'effort de l'excentrique (aux frottements près) est toujours rigoureusement dans l'axe du cylindre et du piston et n'est pas réduit par l'obliquité de la bielle. Le cylindre ne doit pas, en principe, s'ovaliser.

8° *Le Vampire.* — Transporteur pneumatique de grains de M. Lehucher, à Auteuil-le-Roi (Seine-et-Oise).

Il s'agit là d'un appareil d'apparence classique à ventilateur entraîné par un moteur de 5 cv., mais équipé d'un dispositif débourreur simple, ingénieux et automatique.

Lorsque le tuyau de transport du grain est bouché, l'air a tendance à sortir par la trémie d'alimentation et relève un volet qui obstrue l'entrée du grain et la sortie de l'air par la trémie, l'air ne pouvant plus sortir la pression monte et le tuyau finit par se déboucher. De même lors d'un arrêt imprévu du moteur, le tuyau et la trémie pleins, l'appareil se débourre seul. Une fois débourrée la trémie s'ouvre automatiquement et l'alimentation reprend d'elle-même. Le courant d'air qui est constant peut être orienté à la demande de l'utilisateur suivant la nature des grains.

Roger LACOMBE.

## CHRONIQUE DU MACHINISME

### Normalisation internationale. — Machines agricoles

La première réunion du Comité Technique ISO/TC 23 « Machines Agricoles », de l'Organisation internationale de Normalisation (ISO), s'est tenue à Paris les 22 et 23 octobre 1952.

Dix pays étaient représentés : Allemagne — Belgique — Espagne — France — Italie — Pays-Bas — Portugal (qui assure le Secrétariat) — Royaume-Uni — Suède — Suisse. Par ailleurs la F.A.O. (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) avait envoyé un observateur.

Les séances furent présidées par M. l'ingénieur Fausto A. A. Carreira, inspecteur général des Produits agricoles et industriels à Lisbonne.

Le Comité s'est attaché tout d'abord à mettre au point son programme de travail. Une classification des machines agricoles en grands groupes a été adoptée pour faciliter les travaux ultérieurs.

Ces groupes, au nombre de neuf, comprennent le matériel utilisé dans les exploitations agricoles et destiné : — à travailler le sol, — à le fertiliser, — à protéger les récoltes, — à en effectuer celles-ci, — à en conditionner les produits, — à exploiter les produits d'origine animale, — à transformer les produits agricoles dans les exploitations, — à assurer les opérations de transport et de manutention (à l'exclusion des véhicules automobiles), — à assurer les besoins en eau.

Le Comité a ensuite institué un débat sur l'identification du matériel agricole. En raison de l'intérêt que présente l'établissement d'une nomenclature précise pour les travaux de caractère international, il a été décidé de mettre à l'étude une nomenclature internationale accompagnée de définitions.

Enfin le Comité a décidé de mettre à l'étude en premier lieu, sur le plan international, diverses questions qui ont déjà fait l'objet de travaux de normalisation dans divers pays. Elles concernent : — les disques pour instruments agricoles, notamment pour charrues, déchaumeuses, pulvériseurs, — les sections et les doigts de faucheuses. — les longueurs des barres de coupe pour faucheuses, — les buses de pulvérisateurs.

N.

---

**VIII^me Congrès national de la Propriété agricole.** — La Fédération nationale de la Propriété agricole tiendra, les mercredi 11 et jeudi 12 mars 1953, son huitième Congrès national à Paris, 8, rue d'Athènes (9^me), dans la grande salle des agriculteurs de France.

Ce Congrès aura pour sujet d'étude : « La propriété et l'équipement ».

Tous les propriétaires de biens agricoles sont cordialement invités à ces réunions.

# RELEVÉ PAR DÉPARTEMENT

## de la récolte des vins en 1952

| | DÉPARTEMENTS | Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte | Superficie totale des vignes en production | Vins de consommation courante | | Quantités de vins auxquelles les viticulteurs ont déclaré vouloir donner une appellation | | Vins provenant de cépages dont la plantation est interdite en application de l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934 | TOTAUX | | | STOCKS au 31 Août |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Vins blancs | Vins rouges ou rosés | d'origine contrôlée | d'origine simple | | Vins blancs | Vins rouges ou rosés | Total | |
| 1 | Ain | 30.908 | 6 463 | 34 220 | 203.506 | 461 | » | 13 856 | 40 814 | 211 229 | 252.043 | 28.159 |
| 2 | Aisne | 2.289 | 565 | 330 | 4.093 | 11.819 | » | 1.427 | 12.346 | 5.353 | 17 669 | 3 965 |
| 3 | Allier | 21.238 | 6.507 | 13 084 | 165.783 | » | 18 152 | » | 20 960 | 176.039 | 197.049 | 24.726 |
| 4 | Alpes (Basses) | 9.006 | 3.487 | 2 015 | 71.179 | » | » | » | 2.015 | 71.179 | 73.194 | 5 511 |
| 5 | Alpes (Hautes) | 4.608 | 1.735 | 441 | 44 718 | » | » | » | 441 | 44.718 | 45.159 | 2 365 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 11.206 | 1 951 | 1.052 | 44 599 | 165 | » | » | 1 078 | 44 738 | 45.816 | 704 |
| 7 | Ardèche | 35.877 | 20 800 | 3.777 | 786.045 | 4 173 | » | 1.506 | 4.757 | 790.744 | 795.501 | 62.956 |
| 8 | Ardennes | 392 | 26 | 34 | 1.163 | » | » | » | 34 | 1.163 | 1.197 | » |
| 9 | Ariège | 9.266 | 2.795 | 51 | 89.837 | » | » | » | 51 | 89 837 | 89.688 | 6 581 |
| 10 | Aube | 7.422 | 2.399 | 4.546 | 30.043 | 35.946 | » | 122 | 40 209 | 30 448 | 70.657 | 12 032 |
| 11 | Aude | 45.552 | 149 886 | 44.064 | 3 987.565 | 45.603 | 2.081.565 | » | 69 665 | 6.089.132 | 6 158 797 | 1 944 985 |
| 12 | Aveyron | 24 039 | 9.213 | 4.630 | 263 727 | » | » | » | 4 630 | 263 727 | 268.357 | 23.358 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 27 144 | 32.094 | 58.230 | 1.126.088 | 2 655 | 27.203 | » | 63 510 | 1 150.666 | 1 214.176 | 449.095 |
| 14 | Calvados | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| 15 | Cantal | 538 | 83 | 81 | 2.569 | » | » | » | 81 | 2.569 | 2.650 | » |
| 16 | Charente | 32.410 | 25.415 | 1 209 760 | 275 432 | » | » | 476 | 1 210 215 | 275 153 | 1.485 368 | 12 817 |
| 17 | Charente-Maritime | 40.978 | 35.822 | 1 440 710 | 507.360 | » | » | 12.385 | 1 444 280 | 516 175 | 1 960.455 | 55 979 |
| 18 | Cher | 21.822 | 5.188 | 9 164 | 123 253 | 7 810 | 2.163 | 7.562 | 18 695 | 131 257 | 149.952 | 27.397 |
| 19 | Corrèze | 8.366 | 2 557 | 935 | 55.411 | » | » | 480 | 935 | 55.891 | 56.826 | 19 |
| 20 | | | | | | | | | | | | |
| 21 | Côte-d'Or | 18.662 | 9 130 | 14.996 | 166.228 | 126 404 | » | 3 684 | 55 200 | 256.112 | 311.312 | 154.368 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| 23 | Creuse | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| 24 | Dordogne | 43.484 | 41.335 | 81.387 | 472.103 | 291 329 | » | 4 823 | 335 670 | 514 172 | 849 842 | 180 542 |
| 25 | Doubs | 2.606 | 348 | 608 | 8 163 | » | » | 58 | 633 | 8.216 | 8.849 | 61 |
| 26 | Drôme | 32.297 | 15.226 | 3.096 | 366.279 | 84.644 | 5 111 | 328 | 8.402 | 451.056 | 459.458 | 34 791 |
| 27 | Eure | 42 | 4 | 13 | 102 | » | » | » | 13 | 102 | 115 | » |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 28 | Eure-et-Loir | 121 | 16 | 48 | 567 | » | » | » | 48 | 567 | 615 | » | |
| 29 | Finistère | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | |
| 30 | Gard | 48.590 | 88.434 | 63.430 | 4 463.918 | 65.887 | 78 768 | 4.083 | 72.001 | 4 604.085 | 4.676.086 | 1 384 776 | |
| 31 | Garonne (Haute) | 36.179 | 28.072 | 5.014 | 760.565 | » | 19.626 | » | 5.014 | 780 191 | 785.205 | 60.045 | |
| 32 | Gers | 32.962 | 51.241 | 923.309 | 498.427 | 36 | » | 11 207 | 934 159 | 498.820 | 1.432.979 | 277 498 | |
| 33 | Gironde | 56.929 | 132.120 | 794 302 | 776 636 | 1.931.437 | » | 33.900 | 1 904 093 | 1.632 682 | 3.536.775 | 1 884 726 | |
| 34 | Hérault | 73.775 | 184.345 | 941.409 | 6.934.121 | 37.608 | 354.575 | » | 1.001.233 | 7 266.480 | 8 267.713 | 3 181.686 | |
| 35 | Ille-et-Vilaine | 15 | 1 | 3 | 26 | » | » | 2 | 5 | 26 | 31 | » | |
| 36 | Indre | 32.576 | 8 699 | 4.713 | 224 192 | 439 | » | 24.741 | 6 221 | 247.884 | 254.105 | 6.470 | |
| 37 | Indre-et-Loire | 39.289 | 24 831 | 104 804 | 606 572 | 115.409 | 115 | 2.994 | 168 370 | 661.524 | 829.894 | 123.479 | |
| 38 | Isère | 47.765 | 10.009 | 26 119 | 387.991 | 121 | 531 | 1 664 | 26.681 | 389.745 | 416.426 | 22.336 | |
| 39 | Jura | 15.009 | 3.338 | 7 212 | 61.346 | 11 265 | 1 038 | 189 | 15.694 | 65.356 | 81.050 | 42 874 | |
| 40 | Landes | 26 025 | 14.229 | 406 189 | 141 205 | » | » | 6.658 | 412.295 | 141.757 | 554.052 | 86.095 | |
| 41 | Loir-et-Cher | 34 799 | 22 120 | 264 280 | 654.712 | 33.759 | 11.062 | 16 403 | 302 423 | 677 793 | 980.216 | 108 478 | |
| 42 | Loire | 24.163 | 8 780 | 3 989 | 278 040 | 73 | 415 | 2.073 | 4 418 | 280 172 | 284.590 | 27 113 | |
| 43 | Loire (Haute) | 6.303 | 1.279 | 593 | 35.360 | » | » | » | 593 | 35.360 | 35.953 | 29 | |
| 44 | Loire-Inférieure | 54.865 | 26.174 | 445 030 | 587 296 | 201.796 | » | 40 444 | 649 134 | 595.432 | 1 244.566 | 89.756 | |
| 45 | Loiret | 17.743 | 4.545 | 4 987 | 130 457 | » | 17.648 | 28.323 | 21 797 | 159.618 | 181.415 | 19.090 | |
| 46 | Lot | 15.365 | 11.498 | 946 | 221 859 | » | 19 197 | 31 | 1.000 | 241.033 | 242.033 | 14.133 | |
| 47 | Lot-et-Garonne | 32.405 | 32 231 | 85 413 | 605.768 | 13 559 | 356 | 1 274 | 99.667 | 606.703 | 706.370 | 81.121 | |
| 48 | Lozère | 3.222 | 581 | » | 22.941 | » | » | » | » | 22.941 | 22.941 | 1.969 | |
| 49 | Maine-et-Loire | 40.756 | 30.894 | 76 475 | 445 426 | 322.434 | » | 7.185 | 257.419 | 594.101 | 851.520 | 135.402 | |
| 50 | Manche | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | |
| 51 | Marne | 14.481 | 8.665 | 21.313 | 8.945 | 286 529 | » | » | 307.078 | 9 709 | 316.787 | 123 653 | |
| 52 | Marne (Haute) | 6 557 | 722 | 693 | 26 553 | » | » | » | 693 | 26 553 | 27.246 | 2.235 | |
| 53 | Mayenne | 208 | 33 | 161 | 649 | » | » | » | 161 | 649 | 810 | 38 | |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 12.560 | 1 389 | 691 | 46.582 | » | 1 759 | » | 691 | 48 341 | 49.032 | 5.017 | |
| 55 | Meuse | 2.916 | 411 | 253 | 15.152 | » | » | » | 253 | 15.152 | 15.405 | 2.091 | |
| 56 | Morbihan | 469 | 117 | 909 | 1 009 | » | » | 1.933 | 2 741 | 1.110 | 3.851 | 68 | |
| 57 | Moselle | 5 818 | 557 | 1 938 | 16.512 | » | 736 | 49 | 2 231 | 16.984 | 19.235 | 1.487 | |
| 58 | Nièvre | 9.653 | 2.015 | 3 462 | 48 249 | 6.858 | » | 323 | 10.398 | 48 494 | 58.892 | 7.608 | |
| 59 | Nord | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | |
| 60 | Oise | 38 | 2 | 6 | 74 | » | » | » | 6 | 74 | 80 | 1 | |
| 61 | Orne | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | |
| 63 | Puy-de-Dôme | 29.217 | 7.672 | 4 146 | 151.823 | » | 25.208 | 9 | 7 353 | 173.833 | 181.186 | 10.933 | |
| 64 | Pyrénées (Basses) | 17.466 | 9.428 | 94.265 | 122 888 | 10.138 | 13 148 | 3.695 | 112.815 | 131 619 | 244.434 | 38.346 | |
| 65 | Pyrénées (Hautes) | 9 955 | 5 391 | 42 757 | 71.771 | 137 | 750 | 2.390 | 45.125 | 72 680 | 117.805 | 13.755 | |
| 66 | Pyrénées-Orientale | 31 203 | 68 357 | 24 236 | 1 776.411 | 247 932 | 342.251 | » | 170.011 | 2.220 822 | 2 390.833 | 697.935 | |
| 67 | Rhin (Bas) | 31 518 | 5 300 | 111 898 | 34 427 | » | 151 213 | 5.561 | 269 803 | 36.296 | 306.099 | 96.678 | |
| 68 | Rhin (Haut) | 20 305 | 5 771 | 24.515 | 16 763 | » | 206.266 | 299 | 230.837 | 17.006 | 247.843 | 105.687 | |
| 69 | Rhône | 23.989 | 20 736 | 4 231 | 156 133 | 414.556 | 7 670 | 2 391 | 6 453 | 578 528 | 584.981 | 148 603 | |
| 70 | Saône (Haute) | 8.813 | 979 | 509 | 26.772 | » | » | 358 | 631 | 27.008 | 27.639 | 466 | |
| 71 | Saône-et-Loire | 46.982 | 16.025 | 20 609 | 284.226 | 217.588 | 18.630 | 60.424 | 172.903 | 428.034 | 600.937 | 192.986 | |

| DEPARTEMENTS | Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte | Superficie totale des vignes en production | Vins de consommation courante | | Quantités de vins auxquelles les viticulteurs ont déclaré vouloir donner une appellation | | Vins provenant de cépages dont la plantation est interdite en application de l'article 6 de la loi du 24 décembre 1939 | TOTAUX | | | STOCKS au 31 Août |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Vins blancs | Vins rouges ou rosés | d'origine contrôlée | d'origine simple | | Vins blancs | Vins rouges ou rosés | Total | |
| 72 Sarthe | 5 212 | 1.552 | 4.598 | 32 530 | 447 | » | 65 | 4.996 | 32 644 | 37.640 | 7 909 |
| 73 Savoie | 22 801 | 3 988 | 57 696 | 143 274 | » | 11 059 | » | 66 676 | 145.353 | 212.029 | 38.271 |
| 74 Savoie (Haute) | 5 802 | 909 | 13.336 | 22.932 | 2 953 | 756 | » | 17.045 | 22.932 | 39.977 | 1.777 |
| 75 Seine | 15 | 1 | » | 96 | » | » | » | » | 96 | 96 | 2 |
| 76 Seine-Inférieure | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| 77 Seine-et-Marne | 2 218 | 196 | 887 | 5 865 | 179 | » | 588 | 1 614 | 5.905 | 7.519 | » |
| 78 Seine-et-Oise | 1 413 | 127 | 129 | 5 366 | » | » | » | 129 | 5.366 | 5.495 | » |
| 79 Sèvre (Deux) | 22 998 | 7 235 | 20 305 | 187.888 | 9.222 | 280 | 7 344 | 28 685 | 196.354 | 225.039 | 14.652 |
| 80 Somme | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| 81 Tarn | 30 740 | 34 265 | 80.612 | 936.241 | 203.941 | » | » | 284 553 | 936.241 | 1 220.794 | 121.542 |
| 82 Tarn-et-Garonne | 21 943 | 20 449 | 4 354 | 465 2 3 | » | 2946 | » | 4 430 | 468 133 | 472.563 | 53.208 |
| 83 Var | 37 471 | 65 024 | 83 702 | 1 821 574 | 2.817 | 156 513 | » | 103 621 | 1 960 985 | 2 064.606 | 541.645 |
| 84 Vaucluse | 29.848 | 41.510 | 88.952 | 801 325 | 295.573 | 182 581 | » | 131 437 | 1 236 994 | 1 368.431 | 330.399 |
| 85 Vendée | 64 659 | 19.071 | 108 697 | 532 143 | 110 | 1.868 | 259.045 | 316.189 | 585.674 | 901.863 | 23 397 |
| 86 Vienne | 48 883 | 19 406 | 216 826 | 364 585 | 3.679 | 509 | 6.007 | 222.771 | 368.835 | 591.606 | 54.993 |
| 87 Vienne (Haute) | 2 035 | 289 | 407 | 7 052 | » | » | » | 407 | 7 052 | 7.459 | 27 |
| 88 Vosges | 5 956 | 712 | 1 | 13 854 | » | » | » | 1 | 13 854 | 13.855 | 175 |
| 89 Yonne | 17 107 | 5 183 | 15 398 | 102 301 | 29 473 | 329 | 2.340 | 45.492 | 104 349 | 149.841 | 33.334 |
| Sarre | 158 | 24 | 2 430 | » | » | » | » | 2 430 | » | 2.430 | 444 |
| *Totaux pour la France et la Sarre* | 1.657 425 | 1 399 625 | 8 119 371 | 34 879 572 | 5 077 184 | 3.765 297 | 580 719 | 11 787 548 | 40 625 595 | 52.413 143 | 13.246.169 |
| **Algérie :** | | | | | | | | | | | |
| Alger | 5 558 | 95 765 | 416 472 | 3.511.808 | » | » | » | 416 472 | 3 511.808 | 3 928.280 | 1 678.779 |
| Oran | 25 419 | 251.465 | 230 655 | 7 099.683 | » | » | » | 230 655 | 7 099 683 | 7 330 338 | 1.439 942 |
| Constantine | 875 | 20.110 | 142 177 | 917 137 | » | » | » | 142 177 | 917 137 | 1.059 314 | 422.755 |
| | | | | | | | | | | | 3 541 446 |
| *Totaux pour l'Algérie* | 31 852 | 367.340 | 789 304 | 11 528 628 | » | » | » | 789 304 | 11 528 628 | 12 317 932 | |
| **Totaux généraux** | 1 689.277 | 1 766.965 | 8.899.675 | 46 408.200 | 5.077.184 | 3.765.297 | 580.719 | 12.576.852 | 52.154 223 | 64.731.075 | 16.787.615 |

# LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION DES ALLOCATIONS FAMILIALES AGRICOLES

## RECENSEMENT ET CONTROLE DES ASSUJETTIS

Le décret du 3 juin 1952 et surtout l'Instruction Ministérielle du 9 janvier 1953 ont respecté le principe de la décentralisation de fait en laissant aux Caisses d'Allocations familiales agricoles le soin de recenser les personnes assujetties. L'Instruction Ministérielle leur recommande toutefois « d'étaler la charge sur le plus grand nombre de têtes possible ». c'est-à-dire en fait de n'oublier aucun côtisant éventuel. Rappelons qu'aux termes de l'article 25 du décret du 29 juillet 1939 sont assujettis :

1° Les exploitants agricoles ou artisans ruraux qui emploient de la main-d'œuvre salariée pour un travail relevant d'une profession agricole.

2° Quiconque, sans employer de main-d'œuvre agricole, a son occupation principale dans l'exercice d'une profession agricole et en tire son principal revenu.

Les assujettis doivent faire une déclaration qui était autrefois annuelle, mais dont la périodicité dépend maintenant de ce qui a été décidé par le Conseil d'Administration de la Caisse.

Il est bien entendu que la cotisation reste calculée sur une base semestrielle (art. 11 du décret du 3 juin 1952), et à cause de cela, il est recommandé par l'Instruction du 9 janvier 1953 d'envisager une déclaration semestrielle ou même trimestrielle pour les assujettis exerçant une profession « connexe » à l'agriculture.

Le vœu de l'Administration est que chaque Caisse puisse constituer un fichier contenant tous les éléments nécessaires à l'établissement de la cotisation de chaque assujetti et notamment :

*a)* la superficie des terres exploitées ;

*b)* le revenu cadastral correspondant.

Le modèle de déclaration devra être établi par le Conseil d'Administration de la Caisse de façon à tenir compte de ces directives.

Un contrôle est prévu, non seulement par des vérifications au siège même de la Caisse, mais encore par des agents itinérants.

Les Préfectures sont invitées à concourir activement à l'organisation des comités communaux ou intercommunaux prévus par l'article 9 du décret du 3 juin 1952. Ces comités formés de représentants de l'Administration, des Caisses et des assujettis ont, en quelque sorte, un rôle consultatif à jouer et doivent être « un moyen de collaboration entre les services et les usagers pour une meilleure application de la loi ».

Quant à ceux qui refuseront de faire leur déclaration, ceux qui dissimuleront tout ou partie de leur exploitation ou feront des déclarations inexactes, ils seront assujettis d'office conformément aux termes de l'article 28 du décret du 29 juillet 1939.

La procédure d'assujettissement d'office peut être engagée à la requête de la Caisse, des comités communaux ou intercommunaux et des agents du contrôle des lois sociales en agriculture. Ces derniers conservent du reste les pouvoirs de contrôle et de vérification qu'ils avaient précédemment.

*Aix-en-Provence, le 20-2-52.*

André PRAX,
Docteur en Droit.

## Engraissement des animaux destinés à la boucherie

D'une manière générale, il ne faut pas commencer l'engraissement trop tôt ; on doit attendre que l'animal ait pu se construire une charpente osseuse et une musculature suffisamment amples pour permettre le dépôt de la graisse. La formule de l'engraissement ne varie pas : réduire au minimum les dépenses de l'organisme et augmenter les recettes alimentaires.

Tous les sujets ne sont pas également aptes à l'engraissement. La castration, facteur de tranquillité et de réduction des dépenses, le favorise. Un bon état de santé également, car il va, d'habitude, avec un bon appétit et un bon coefficient d'utilisation. Les animaux fins, calmes, à bouche grande, sont en général d'engraissement rapide.

Jusqu'au mois de *novembre*, se pratique l'engraissement « à l'herbage », mode d'engraissement propre aux herbivores : moutons et surtout bovins.

C'est le mode d'engraissement le moins coûteux, et celui qui nécessite le minimum de main-d'œuvre. Il se pratique à partir des mois de mars-avril, suivant les conditions météorologiques, et les premiers animaux marchands sont prêts pour la vente à partir du 14 juillet.

Ce mode d'engraissement s'applique à 65 % des bovins de boucherie.

Certaines régions (Normandie, Charolais) sont privilégiées à ce sujet par le climat et par la richesse des prairies (herbages, embouches). De jeunes bœufs de trois ans peuvent prendre 250 kgr. en six mois.

Suivant la richesse des pâturages, on peut « charger » l'hectare d'un, deux ou trois bovins. (Dans les pays d'élevage intensif — ouest des Etats-Unis, Texas —, certains « ranches » sont peuplés à la densité d'un bœuf par 10, 20, 30, 50 hectares).

En moyenne, un hectare de prairie fait, en France, 150 à 200 kgr. de viande de bovin par an.

Pour le mouton, le pâturage est le mode millénaire d'engraissement. C'est le mouton qui, grâce à sa faculté d'utiliser au maximum les pâturages à herbe rare et courte, a mis en valeur des pays aujourd'hui très prospères (Australie, République Argentine, Nouvelle-Zélande, etc...).

Primitivement, le mouton croissait pendant sa première année, et il était gras pour l'abattage au cours de sa deuxième année d'existence, après avoir donné deux fois sa toison.

Aujourd'hui on engraissa beaucoup par glanage sur les chaumes après la moisson, et on abat bien plus jeune (à partir de quatre ou cinq mois), la viande d'agneau étant beaucoup plus avantageuse à produire et beaucoup plus appréciée du public.

(Extrait du fascicule n° 11 du *Nouveau Larousse Agricole*, qui paraît actuellement).

## ESSAI PROVISOIRE DE SYNONYMIE DES CÉPAGES DU CENTRE-OUEST

Les missions qui me sont confiées par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne me procurant l'avantage de parcourir une douzaine de départements du Centre et de l'Ouest de la France, j'ai eu la satisfaction de pouvoir faire quelques études ampélographiques. C'est à cette occasion que je me suis aperçu combien sont nombreux et souvent erronés les noms accordés au même cépage suivant le lieu où il est cultivé.

La complexité de la synonymie constitue une des difficultés avec lesquelles il faut compter pour accéder à la connaissance des cépages. Elle est souvent à l'origine de substitutions fâcheuses. Par exemple, *Pineau blanc* ou *Chenin blanc* et *Pinot blanc* ou Chardonnay.

Les termes usités sont d'autant plus divers et fantaisistes que l'on s'éloigne des centres purement viticoles. C'est le cas dans les régions de polyculture, où le nom d'un même cépage varie quelquefois d'une commune à l'autre. Là, les cultivateurs s'intéressant peu à la vigne et surtout à *Vitis Vinifera*, ont apporté le désordre dans la nomenclature des cépages.

Un retour à la discipline est utile pour réparer les erreurs, préciser et coordonner les connaissances de chacun. Il répond aux désirs de pépiniéristes et viticulteurs, qui, chaque année, sont victimes de cette situation.

La mise au point qui va suivre est limitée provisoirement au cadre du Centre-Ouest.

*
**

Au préalable, nous devons préciser que dans la façon de situer et d'étudier nos cépages dans la gamme des variétés de vignes françaises, nous nous inspirons des théories émises par M. Levadoux, maître de recherches à la Station de Recherches agronomiques du Sud-Ouest, dans son *Essai de classification des cépages à raisins de cuve* (*Progrès agricole et viticole* du 4 janvier 1948). Cette méthode qui n'est certes pas précise, permet cependant d'avoir une idée d'ensemble sur les populations si complexes de *Vitis Vinifera*.

Elle implique la connaissance de trois notions : le clone, le cépage, le groupe. Sans reprendre les définitions données à maintes reprises par M. Levadoux, nous nous contenterons d'illustrer nos vues par un exemple connu.

Le *Chenin* ou *Pineau de la Loire* est un cépage. Ce cépage n'est pas homogène. Autrement dit, quand on parcourt une vigne de *Chenin*, un œil averti a tôt fait de distinguer différentes sortes de *Chenin*. Supposons que l'on mette à part les bois d'une souche retenue à cause de certaines particularités variétales et que ces bois soient multipliés. Les plants obtenus constituent un Clone. Ils sont pratiquement tous semblables.

De là, il est permis de dire sans erreur que le cépage *Chenin* est constitué par un ensemble de clones différant entre eux par des caractères plus ou moins perceptibles.

Dans l'encépagement de la Vallée de la Loire, le *Chenin* côtoie d'autres cépages qui lui ressemblent. D'aucuns en sont morphologiquement très près, exemple : le *Pineau d'Aunis*, appelé également *Chenin noir* à cause de sa parenté évidente avec le *Chenin blanc*.

On peut de là, associer en groupes les cépages présentant des caractères phénotypiques communs. Ainsi le *Chenin blanc* appartient à un groupe de cépages comprenant, entre autres, le *Chenin noir*, les *Meslier*s, se rattachant au groupe des *Gouais* par le *Chenin noir*, le *Chany*, cépage auvergnat, d'une part, au groupe *Sauvignon-Cabernet* du Sud-Ouest par certains clones de *Chenin blanc*, type *Pineau vert*, d'autre part. (Voir Cinquième rapport annuel de fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, année 1948).

*Abondance*. Voir *Gamay d'Orléans*.

**Arbois**. C'est un cépage blanc cultivé en Touraine, mais principalement en Loir-et-Cher. Il n'a rien de commun avec le cru jurassien du même nom.

Dans le langage des vignerons de la Vallée du Cher, *Arbois* est prononcé *Orbois* ou encore *Orboé*. D'ailleurs, il est possible que ce soit dans Orbois qu'il faille rechercher l'origine du nom de ce cépage.

L'*Arbois* est également appelé *Menu Pineau* ou tout simplement *Menu*, probablement à cause de son apparentement avec le *Pineau de la Loire* ou *Gros Pineau*. En effet, ces deux cépages se ressemblent : même couleur de feuillage, même point pétiolaire rouge. La différence de taille traduite dans les deux adjectifs *Menu* et *Gros* ne peut être vue que dans la vigueur et l'ampleur des feuilles. Des deux, c'est le *Menu* qui produit le plus, le *Gros Pineau* étant le cépage de qualité.

Des deux noms, *Arbois* et *Menu Pineau*, le premier semble devoir être retenu de préférence au deuxième afin d'éviter les confusions avec le *Gros Pineau*.

*Aunis*. Voir *Chenin noir*.
*Auvernat blanc*. Voir *Chardonnay*.
*Auvernat gris*. Synonyme de *Pinot gris* ou *Malvoisie*.
*Auvernat noir*. Voir *Pinot noir*.

**Balza (c)**. Le c ne se prononce pas. Terme employé en Touraine pour désigner un cépage connu, par ailleurs, sous le nom de *Bourgogne*. Ce cépage n'est pas le *Mourvèdre* ou *Balzac* de Charente. En Anjou, il devient par erreur le *Cot à queue verte* ou *Cot vert*.

Le docteur MAISONNEUVE, dans son étude sur le vignoble angevin (*Le vignoble angevin*, tome II, p. 123) mentionne un cépage qu'il appelle *Côtes vertes* ou *Côt vert du Saumurois*. Ce cépage existe encore actuellement sous ces noms dans les collections ampélographiques du jardin de Saumur. Il est identique au faux *Cot à queue verte* donné comme synonyme de *Bourgogne*. Le docteur MAISONNEUVE, dans le même ouvrage, l'assimile au *César* de l'Yonne. Le comte ODART, dans son *Ampélographie universelle* (6me édition, pp. 205 et 275), voit dans le *Bourgogne* de Touraine, *l'Enfariné*. Or, notre cépage n'est ni l'un ni l'autre. Il nous semble appartenir à un groupe de cépages de l'Est, type *Jacquère*.

*Beaujolais*. Voir *Gamay*.

**Berligout**. Cépage rouge de Loire-inférieure. On peut dire que c'est un *Muscadet* à raisins rouges, tellement la ressemblance avec le *Muscadet* est frappante.

*Biaune* ou *Petit Biaune*. C'est ainsi qu'on dénomme le *Muscadet* dans le Sud de l'Indre (arrondissement de La Châtre).

Ce mot peut être une déformation de Beaune, ce qui confirmerait l'origine bourguignonne de ce cépage.

*Blanc d'Anjou*. Nom donné au *Chenin blanc* à Reuilly (Indre).

*Blanc Emery*. En Anjou, ce mot peut désigner soit du *Colombar* qui se trouve quelquefois en mélange dans le *Chenin blanc*, soit un type de *Chenin blanc* à grosse production qui ne se rencontre d'ailleurs jamais en parcelles homogènes. La dernière version serait seule acceptable.

*Bon Blanc*. Il s'agit d'un *Colombar* cultivé dans la région de Fontenay-le-Comte et plus particulièrement à Pissotte.

*Bourgogne*. 1° Voir *Balza (c)*. 2° Peut désigner le *Ragoûtant* dans le vignoble d'Olonne.

*Breton*. Voir *Cabernet*.

*(à suivre)*.

R. GUILLOT,
Ingénieur agricole
Chef de Centre (Angers) de la Section de Sélection et de Contrôle des bois et plants de vigne

## PARTIE OFFICIELLE

### Bénéfices agricoles

Le premier tableau des éléments retenus pour le calcul des bénéfices agricoles forfaitaires imposables au titre de l'année 1952 est paru aux *J. O.* des 3 et 4 février.

### Décret n° 53-143 du 23 février 1953 relatif à l'immobilisation d'une partie des vins de la récolte 1952

(*J.O.* du 24 février, p. 1846)

*Article premier*. — « Les viticulteurs sont tenus de conserver dans leurs chais, en vue d'une décision ultérieure sur sa distillation éven-

tuelle, un volume de vin de la récolte 1952 déterminé en appliquant à la production déclarée en 1952 les barèmes figurant à l'article 1er du décret n° 51-484 du 28 avril 1951 ».

. . . . . .

L'article premier du décret du 28 avril 1951 (Cf. *P.A.V.* 1951, 1er semestre, t. CXXXV, p. 244) est ainsi conçu :

« Les viticulteurs visés à l'article 76 du Code du Vin sont tenus de conserver, dans leur chais, un volume de vin correspondant, pour chaque hectolitre de vin déclaré en 1950, aux quotités suivantes de leur récolte de cette même année :

01. 80 d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 225 et 300 hl.
01. 90 d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 300 et 400 hl.
11. 20 d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 400 et 1.000 hl.
11. 45 d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 1.000 et 2.000 hl.
11. 70 d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 2.000 et 3.000 hl.
21. d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 3.000 et 5.000 hl.
21. 20 d'alcool pur pour les récoltes comprises entre 5.000 et 10.000 hl.
21. 40 d'alcool pur pour les récoltes comprises entre 10.000 et 20.000 hl.
21. 60 d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 20.000 et 30.000 hl.
21. 80 d'alcool pur, pour les récoltes comprises entre 30.000 et 50.000 hl.
31. d'alcool pur, pour les récoltes supérieures à 50.000 hl. ».

—•—

## A.O.C. et V.D.Q.S.

(J.O., *12 et 25 février 1953*)

— Un décret du 4 février modifie l'article 6 du décret du 28 avril 1948 concernant la définition de l'appellation contrôlée « Fitou ».

Un décret du 23 février modifie la définition des appellations contrôlées « Côteau de Touraine » et « Côteau de Touraine mousseux ».

— Des arrêtés du 23 janvier précisent les conditions d'attribution du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine :

— Côtes de Buzet ;
— Côtes de Provence ;
— Vins d'Auvergne ;
— Vins d'Irouléguy.

—•—

## Décret n° 53-163 du 27 février 1953 relatif aux prestations d'alcool vinique de la récolte de 1952

(*J.O.*, 28 février 1953)

*Article premier.* — Les viticulteurs ayant obtenu en 1952 une production supérieure à 200 hectolitres de vin sont tenus de fournir au service des alcools des quantités d'alcools viniques atteignant :

1 litre d'alcool pur par hectolitre de vin produit, dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 10° ou plus ;

0,77 litre d'alcool pur par hectolitre de vin produit, dans les régions où le degré minimum des vins est fixé à 8°5 au moins ;

0,60 litre d'alcool pur par hectolitre de vin produit, dans les autres régions.

*Article 2.* — Peuvent seuls être reçus les alcools titrant 70° centésimaux ou plus à la température de 15° centigrades et renfermant une dose d'impureté inférieure à 280 gr. par hectolitre d'alcool pur.

Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses ont la faculté de prélever gratuitement des échantillons, dès que les alcools sont mis à la disposition de la direction du service des alcools.

Les alcools doivent être produits avant le 30 avril 1953 sous le contrôle des agents des contributions indirectes ou des contributions diverses et remis avant le 15 mai suivant à la direction du service des alcools.

*Article 3.* — Les alcools viniques, livrés comme il est prévu aux deux articles précédents, seront payés sur la base d'un prix qui sera fixé ultérieurement.

Jusqu'à la fixation de ce prix, un acompte uniforme de 9.000 fr. par hectolitre d'alcool pur sera alloué aux producteurs.

Cet acompte sera obligatoirement payé au compte de l'établissement livreur.

*Article 4.* — Le fournisseur est tenu d'assurer la livraison des alcools, le coût du transport jusqu'à la gare desservant son domicile restant à sa charge.

Le prix d'achat fixé par l'article précédent est rétabli pour les alcools rendus sur wagons, gare expéditrice, dans les wagons réservoirs du service des alcools ou, au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du fournisseur prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer, à plein et à vide, étant à la charge dudit service.

*Article 5.* — Un état de livraison est établi en double exemplaire par le fournisseur et certifié par les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Cet état de livraison mentionne :

1° Les noms et adresses des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ;

2° La nature, la qualité, le volume et le degré des alcools livrés, ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue.

Un exemplaire de l'état de livraison doit être transmis par le fournisseur à la direction du service des alcools, 11, rue de l'Echelle, à Paris.

Un second exemplaire est conservé par les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses.

*Article 6.* — Les fournisseurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par la direction du service des alcools.

Dans ce cas, il est attribué pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité par mois et par hectolitre d'alcool stocké dont le taux est fixé par décision du directeur du service des alcools.

## BIBLIOGRAPHIE

J. ENGELHARD, ingénieur technique d'Agriculture. — **Dans votre jardin,** récolter plus, peiner moins. Un ouvrage 12×18 de 288 pages, prix : 390 francs. Les Editions de Paris, 20, avenue Rapp, Paris (VII^me^).

L'auteur a voulu expérimenter pratiquement les méthodes, procédés, produits, outils à main et à moteur qu'il avait réunis.

C'est de cette expérience qu'il rend compte sous une forme essentiellement pratique et prenante.

Après avoir dressé un bilan des travaux et apports qu'exige le jardin, il indique point par point, ce qui n'avait été fait, comment on peut les exécuter par des moyens et outils modernes et économiques, avec une peine diminuée, et un rendement de l'homme accru aussi largement que celui des récoltes.

—•—

**Le Cresson,** par G. Morice, ingénieur horticole. — Un volume 100 pages, 14×19, 34 figures. Franco recommandé : 325 fr. — Librairie de *La Maison Rustique,* 26, rue Jacob, Paris (6^me^). C.C.P. Paris 209-39.

« Le Cresson » de G. Morice qui est seulement le troisième volume consacré à ce légume en à peine un siècle, comble une lacune très regrettable. Cet ouvrage est une véritable encyclopédie sur le Cresson. Non seulement la technique et la pratique de la culture pour des fins commerciales ou pour la consommation familiale y sont étudiées, mais des précisions très intéressantes sont données sur les procédés utilisés en Angleterre et surtout en Suisse. En outre, divers chapitres sont consacrés à l'historique, aux caractères botaniques, aux ennemis et maladies, à la commercialisation et aux facteurs économiques.

Ce volume précis, concis, est indispensable à quiconque est intéressé d'une façon quelconque à la culture du cresson.

—•—

**Potées fleuries,** par Marc Guerre. — Un volume 96 pages, 14×19, 24 figures. Franco recommandé : 360 fr. — Librairie *La Maison* Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6^me^). C.C.P. Paris 209-39.

L'auteur a retenu la formule « digest » très à l'honneur actuellement, mais n'a pas sacrifié pour autant l'essentiel de son sujet. Il s'est contenté *d'élaguer le superflu pour permettre au lecteur de retrouver ce qui constitue à coup sûr les facteurs de réussite.*

## Journées sociales rurales

La VI^me session s'est tenue à Montpellier, les 28 février et 1^er mars, sur le thème : De la Communauté-Famille à la Communauté-Village.

## BULLETIN COMMERCIAL

**MÉTROPOLE.** — *Aude.* — Carcassonne (28) : 9,5 à 11°5 : 275 à 265. — Lézignan (26) : 10,5 à 12°5 : 265 à 275 ; Corbières : 11 à 13° : 275 à 280. — Narbonne (26) : Récolte 51 : 8,6 à 9° : 285 ; 12° : 280. Récolte 52 : 9°8 : 283 ; 11 à 12°5 : 270 à 280 ; Corbières : 11 à 12° : 275 à 280 ; Cot. sp. : 10 à 11° : 277.

*Bouches-du-Rhône.* — Arles (28) : 9 à 10° : 270 à 280.

*Gard.* — Nîmes (2) : 9,5 à 10° : 280 à 300 ; 11 à 12° : 275 à 300 ; C.S. : 10 à 11° : 282.

*Hérault.* — Béziers (27) : 10° : 270 à 280 ; 10°5 : 260 à 275 ; 11° : 265 à 285 ; rosés et blancs : pas de cote ; C.S. : 10 à 11° : 275. — Montpellier (3) : 10 à 11° : 270 à 275 ; deuxième tranche : 10 à 11° : 260 à 265 ; C.S. : 10 à 11° : 280. — Sète (25) : Vins de pays : 10 à 11° : 280 à 275 ; 11,5 à 12° : 278 à 285 ; Vins d'Algérie : Alger, 11 à 12°5 : 375 à 385 ; Oran, 12 à 12°9 : 390 à 400 ; 13 à 13°9 : 400 à 410 ; 14° et plus : 410 et plus.

*Pyrénées-Orientales.* — Perpignan (28) : 10° : 270 à 275 ; 11° : 275 ; 12° : 270 à 275 ; Corbières du Roussillon : 13° : 280 ; C.S. : 10 à 11° : 275.

*Var.* — Brignoles (28) : 10 à 12° : 270 à 285 ; blancs, pas de cote.

*Vaucluse.* — Avignon (21) : 10,5 à 12° : 270 à 300 ; Côtes-du-Rhône : 350 à 420.

**ALGÉRIE.** — Alger (2) : Récolte 51 : premier choix : rouges : 12 à 12°9 : 320 ; 13° : 327,5 ; blancs : 11° : 325. Récolte 52, premier choix, libres rouges : 10 à 10°5 : 320 à 315 ; 11 à 11°5 : 325 ; 12 à 12°5 : 325 à 315 ; Vins avec compensation : 10 à 10°5 : 202,5 à 200 ; 11°5 : 205 à 195 ; 12 à 12°5 : 210 à 205 ; 13° : 215. — Mostaganem (2) : rouges libres : 340 à 350 ; rosés 14°5 : 350 à 352,5. — Oran (2) : rouges : 350.

## S. N. C. F.

*Billets de fin de semaine à prix réduit*
*à destination des stations de sports d'hiver des Cévennes*

La S. N. C. F. informe les sportifs que, pendant la période comprise entre le vendredi précédant le dernier dimanche de novembre 1952 et le premier dimanche d'avril 1953, il sera délivré des billets de fin de semaine comportant une réduction de 30 % sur les relations suivantes :

Montpellier-Villefort, prix A.R., en 3^me classe, 1.030 fr. via Nîmes ; 890 fr. via Sommières. — Montpellier-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3^me classe, 1.170 fr. via Nîmes ; 1.030 fr. via Sommières. — Nîmes-Villefort, prix A.R., en 3^me classe, 680 fr. — Nîmes-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3^me classe. 820 fr. — Alès-Villefort, prix A.R., en 3^me classe, 326 fr. — Alès-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3^me classe, 470 fr. — Grand'Combe-la-Pise-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3^me classe, 364 fr.

Ces billets seront valables du vendredi au lundi 24 heures (à l'occasion des fêtes légales, de l'avant-veille au lendemain de la fête) sur les relations Montpellier-Villefort ; Montpellier-La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains ; Nîmes- La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains et du samedi au lundi ou du vendredi au dimanche (à l'occasion des fêtes légales, de la veille au lendemain de la fête ou de l'avant-veille au jour de la fête) sur les autres relations.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

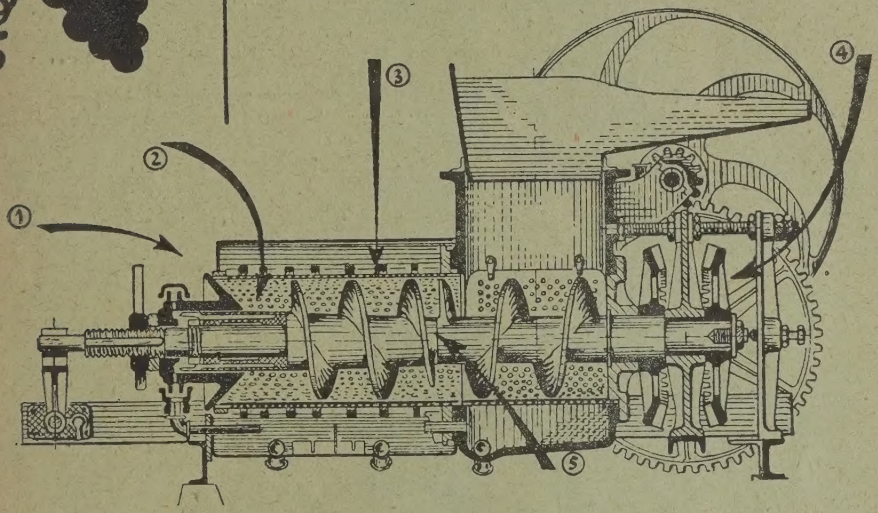
# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 22 AU 28 FEVRIER 1953

| | DIMANCHE | | | LUNDI | | | MARDI | | | MERCREDI | | | JEUDI | | | VENDREDI | | | SAMEDI | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie | Θ° | | pluie |
| | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm | max. | min. | mm |
| RENNES | 12 | 4 | P | 6 | 3 | » | 13 | 2 | » | 11 | — 4 | » | 12 | — 2 | » | 13 | — 2 | » | 15 | — 2 | » |
| ANGERS | 11 | 1 | — | 10 | — 2 | » | 7 | — 2 | » | 9 | — 1 | » | 13 | 1 | » | 13 | 0 | » | 15 | 3 | » |
| COGNAC | 10 | — 2 | » | 14 | — 2 | » | 13 | 2 | » | 13 | — 1 | » | 15 | 1 | » | 17 | 1 | » | 17 | 5 | » |
| BORDEAUX | 10 | — 1 | » | 15 | — 1 | » | 14 | 0 | » | 14 | — 2 | » | 15 | — 2 | » | 17 | 1 | » | 17 | 1 | » |
| TOURS | 11 | 0 | » | 10 | 2 | » | 11 | — 2 | » | 10 | 0 | » | 12 | 2 | » | 13 | 0 | » | 14 | 3 | » |
| NEVERS | 12 | — 4 | » | 10 | — 4 | » | 10 | — 1 | » | 12 | 4 | » | 13 | — 5 | » | 13 | — 5 | » | 15 | — 4 | » |
| AGEN | 12 | 0 | » | 14 | 1 | » | 14 | 2 | » | 13 | — 2 | » | 15 | — 2 | » | 17 | — 2 | » | 18 | — 3 | » |
| CLERMONT-FERRAND | 12 | 4 | » | 12 | — 1 | » | 11 | 4 | » | 7 | — 5 | » | 10 | — 4 | » | 16 | — 3 | » | 15 | — 4 | » |
| MONTÉLIMAR | 14 | 5 | » | 14 | 4 | » | 14 | 4 | » | 11 | 4 | » | 12 | 1 | » | 17 | — 3 | » | 17 | 5 | » |
| TOULOUSE | 12 | 0 | » | 13 | — 1 | » | 14 | — 1 | » | 14 | 1 | » | 14 | 1 | » | 17 | 0 | » | 17 | 1 | » |
| CARCASSONNE | 16 | 2 | » | 15 | 0 | » | 16 | 0 | » | 16 | 0 | » | 16 | 0 | » | 16 | 2 | » | 20 | 1 | » |
| PERPIGNAN | 15 | 7 | » | 22 | 1 | » | 17 | 1 | » | 15 | 3 | » | 14 | 2 | » | 16 | 2 | » | 18 | 3 | » |
| MONTPELLIER | 14 | — 2 | » | 15 | 0 | » | 15 | — 1 | » | 15 | 0 | » | 16 | 0 | » | 17 | — 1 | » | 15 | 0 | » |
| REIMS | 12 | 6 | » | 10 | 6 | » | 11 | 4 | » | 8 | — 3 | » | 10 | — 2 | » | 12 | — 3 | » | 13 | — 2 | » |
| STRASBOURG | 11 | 1 | » | 12 | 6 | » | 8 | 5 | » | 8 | — 3 | » | 12 | 1 | » | 11 | — 2 | » | 11 | 0 | » |
| DIJON | 7 | — 2 | » | 10 | 5 | » | 8 | 5 | » | 10 | 0 | » | 10 | — 2 | » | 10 | — 1 | » | 15 | 2 | » |
| LYON | 12 | — 1 | » | 12 | — 1 | » | 10 | 3 | » | 7 | 3 | » | 9 | — 3 | » | 13 | — 3 | » | 13 | 0 | » |
| GRENOBLE | 12 | — 3 | » | 13 | 3 | » | 12 | — 3 | » | 10 | — 2 | » | 10 | — 2 | » | 13 | — 3 | » | 15 | — 3 | » |
| MARSEILLE | 14 | 5 | » | 16 | — 3 | » | 16 | 0 | » | 12 | 0 | » | 15 | 0 | » | 18 | — 2 | » | 16 | — 2 | » |
| NICE | 14 | 5 | » | 15 | 5 | » | 14 | 9 | » | 13 | 4 | » | 14 | 7 | » | 17 | 6 | » | 15 | 6 | » |
| AJACCIO | 14 | 1 | » | 14 | 4 | » | 14 | 1 | » | 13 | 2 | » | 13 | 2 | » | 15 | 2 | » | 15 | 1 | » |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| ..... | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |
| ..... | » | | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » | » |

LA SOCIÉTÉ DES PRESSOIRS COLIN

*présente sa*

# PRESSE CONTINUE




① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

# VINIFICATION PARFAITE

## PRESSOIRS COLIN

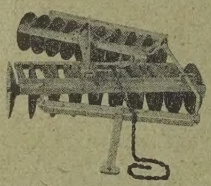
21, Rue J.-J. Rousseau — MONTREUIL-SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone : AVRON 25-15 et 16.

SOUS-SOLEUSE

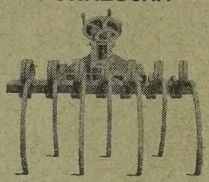
**Pour vos vignes...**

un matériel qui se recommande...

PULVÉRISEURS



FONRESCAR



Charrues

**"FONDEUR"**

PELLE MÉCANIQUE

TOULOUSE - PARIS - CHAUNY

Azote
Acide
phosphorique
Potasse

*associés*
dans les

ENGRAIS COMPOSÉS

ÉQUILIBRE - ÉCONOMIE
RENDEMENT

*Renseignez-vous auprès de votre distributeur*

***Commerçants, Industriels...***

**EXPOSEZ à la**

**FOIRE EXPOSITION DE BÉZIERS**

DU 22 MAI AU 7 JUIN 1953

*LE PLUS GRAND CENTRE MÉRIDIONAL DU MATÉRIEL VITI-VINICOLE*

## VITICULTEURS !

**P**our **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

**U**tilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements

**MANTE & Cie,** 20, Cours Pierre-Puget, 20

TÉL. DRAGON 41-38 — **MARSEILLE**



manque de végétation

couleur jaunâtre des feuilles

indiquent une faim d'AZOTE

APPORTEZ à vos CULTURES

dès FÉVRIER ou en MARS

150 à 250 K. d'engrais AZOTÉ

SULFATE D'AMMONIAQUE — CIANAMIDE

AMMONITRATES — NITRATE DE CHAUX

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

# SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

**175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél. : DRAGON 08-74 & 06-87**


*Directeur de la publication :* E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.